

Marie Sophie Albertine Luz,

geb. Stadelmann, (1808. [illegible])

Flecke aus Kleidern zu bringen

Man nehme ein leinenes Läppchen, u. mache es in reinem Wasser naß, womit man den Flecken im Zeuge befeuchtet, dann tröpfelt man in eine Kaffeeschale 10 – 20. Tropfen des Salmiak Geistes u. eben so viel Wasser, befeuchtet hierauf die Stelle mit diesem verdünnten Salmiak Spiritus so lange, bis die vorige Farbe wieder hergestellt, u. der Flecken gänzlich verschwunden ist. (Manchmal erscheint der Flecken dunkler od. anders gefärbt —, dieses verschwindet, sobald alles trocken ist.)

Flecken v. Wagenschmiere: Eyerdotter mit 1. Löffel voll Terpentin oder Spiritus [illegible] bestreichen u. [illegible] Flecken bleibt einige Stunden liegen — u. wird dann mit einem Ballen von Kleinfutter dick bestr[illegible] [illegible] alles nicht trocken werden)

2

Zuckerbrezlein.

Nimm 8 Loth: Zucker 8 Loth: Mehl 1 Ei: nach belieben Nägeli, Zimmt und Zitron

Kleinbrod.

Nimm 8 Loth: Zucker, 8 Loth: Mandeln klein gestoßen 8 Loth Mehl ½ Loth: Zitronat ½ Loth: Pomeranzenschalen die Hälfte von einer Zitronen alles fein geschnitten 2 Eier ~~[illegible]~~ Mandeln [illegible] gemischt, Zimmt und Nägeli ~~nach gu~~ nach belieben

---

Rosflakon*: 1. Quint Zuckerdämpfe, kocht [illegible] Wasser auf, und ist ein wenig 1 Quint in 1. Loth [illegible] die Flaken damit [illegible] Wasser [illegible] oder aber [illegible] [illegible] Flaken.

Biscuittorten

[illegible] 12 Loth Zucker 14 Loth Mehl
12 Eier davon werden die [illegible]
zu Schnee geschlagen [illegible]
halbe Stunde gerührt [illegible]
halbe Zitrone [illegible]
[illegible] gebacken.

Plätzchen von [illegible]

[illegible]
[illegible] 9 Loth
[illegible] $\frac{1}{4}$ tt 12 [illegible]
[illegible] $\frac{1}{4}$ tt
[illegible]
[illegible] in kleinen Häufchen auf
[illegible]
und [illegible] sehr langsam
[illegible].

Für einen [illegible]
hat man an 6 Loth genug.

Augsburgisches Kochbuch

ausgearbeitet

von

S. J. W.



Zehnte, vermehrte Auflage.

Augsburg, 1807.

In der Joseph-Wolffischen Buchhandlung.

Es ist leichter tadeln, als besser machen.

An meine Leserinnen.

In der Nachricht, welche ich vor Unternehmung dieses Werkes habe im Drucke ausgehen lassen, habe ich bereits die Ursachen angeführt, welche mich auf den Gedanken brachten, ein brauchbares Kochbuch, um mehrerer Deutlichkeit willen, umzuarbeiten. Hier liefere ich nun die Erfüllung meines Versprechens.

So wenig die Furchtsamkeit mein Temperamentsfehler ist; so trat ich doch das Werk schüchtern an; setzte es mit Schüchternheit fort, und sie verläßt mich auch jetzt, da ich über die Endigung der Arbeit am meisten froh seyn sollte, doch noch nicht ganz; jetzt, da ich das Ganze Lesern und Leserinnen zur Beurtheilung nicht übergebe, sondern überlassen muß. Hievon muß ich einige Rechenschaft geben.

Meine Haus- und Familiengeschäfte sind so weitläuftig, daß ich gleich bey dem ersten Einfall sorgte, die Zeit und Kräfte möchten mir zur Ausführung desselben nicht hinreichen, um

meine Sache recht zu machen. Halbgemachte Werke dieser Art sind schon genug in der Welt, denen man das Gepräge der Eilfertigkeit, oder der Unthunlichkeit bey der Ausführung der Kochvorschriften, nicht wegwischen kann. Aber ein recht gutes, brauchbares, allgemeinverständliches, treu und genau anweisendes, und doch nicht allzuweitläuftiges Kochbuch für höhere und geringere Personen, so eins wünschte ich. Aber das ist schwer, allen diesen Leuten recht zu thun; davor fürchtete ich mir.

Man kann denken: Hat sies ja Niemand geheißen? Ist wahr! Weil mein Gedächtniß und mein Beutel keine Personen sind: so hat michs freylich Niemand geheißen. Aber ich habe schon oft, seitdem ich in Augsburg bin, gefühlt, wie sehr ich so manches zu kochen vergessen habe, das ich anderswo zuzubereiten gelernt, gekocht, und so oft gegessen habe. Daran wurde ich durch obberührtes Buch nun auch wieder erinnert. Es kam noch die Ermunterung mancher Freunde und Freundinnen dazu, daß ich ein solch Werk unternehmen möchte. Nebst dem scheint die Fürsehung mich und die Meinen also führen zu wollen, daß ich und sie unser eigenes nicht nur selbst erworbenes, sondern sauer

erwor-

erworbenes Brod essen sollen. Niemand also, es ist wahr, aber diese Umstände haben es mich geheißen, ein Kochbuch zu schreiben, so schwer ich daran kam.

Eben so schwer und sauer wurde mir auch die Ausarbeitung, da mich mancherley schiefe Urtheile, welche bey der wöchentlichen Ausgabe einzelner Bogen fielen, furchtsam, fast möchte ich sagen, oft toll machten. Einige sagten: Ich wollte nur meine Weisheit auskramen. Andere meynten: die fremden Frauen geberden sich nur so gescheid, und man gebe es am Ende doch für ein Augsburgisches Kochbuch aus. — Ja, ich gebe es auch dafür aus, und das nach meiner Meinung mit allem Rechte. Denn es ist von mir hier umgearbeitet, hier gedruckt, verlegt, und nach hiesigem Maas, Gewicht, Mundart u. dergl. eingerichtet worden. Damit hat es aber nicht die Meinung, als wenn man es nur hier kaufen und brauchen müßte. Es wurden auch gleich Anfangs mehrere auswärts bestellt, als hier. Auf hiesigen Verschluß hätte ich es gar nicht wagen können, die Kosten aufzuwenden. Man wird es mir daher mit Grund gar nicht übel nehmen können, daß ich, ungeachtet des Titels, auch auf Aus-

 wärtige

wärtige oft Rücksicht genommen habe, da ich ohnedem manche auswärtige Koch- und Haushaltungsarten auch so ziemlich kenne.

Noch mehr aber, als die bisher erwähnten schiefen Urtheile, hat mich der Scharfsinn mancher Personen betrübt, und manchesmal auch wieder lachend gemacht, welche von mir und meiner Familie der Meynung waren: Die Leute müssen doch sehr gut und delikat leben! Warum? Weil die Frau vom Hause so vielerley kochen kann. — Viel Scharfsinn! Eben so viel, als wenn ein Bauer denkt: Ein Apotheker und seine Familie muß sehr oft krank seyn; weil der Hausvater so viele Arzeneyen zu bereiten weis. —

Manche meynten auch, daß zu viele Gewürze bey Bereitung der Speisen vorgeschrieben wären. — Es ist wahr, unserer Gesundheit und unserm Beutel wäre es besser, wenn wir sie nicht hätten, noch gebrauchten, und dafür unsere einheimischen Kräuter, wie bey vielen Speisen angezeigt worden ist, mehr benutzten. — Aber, ob das eine Verfasserin von Kochvorschriften im Stande ist zu erzwingen? Durch Vorschriften konnte ich ja nicht befehlen, daß alle, die sie brauchen wollen, sie genau befolgen.

Aus-

Ausländische Gewürze stehen also freylich in meinem Kochbuche da; aber keineswegs in der Meynung, daß man sie gebrauchen **müßte**; sondern in der Absicht, daß, wer Gewürz liebt, wisse, theils wie vieles, theils was für Gewürz sich zu der und jener Speise schicke. Endlich machten mir nicht nur Einige noch den Vorwurf, als hätte ich kostbar kochen gelehrt; sondern Andere tadelten es dagegen auch, daß so viele gemeine Speisen in den Vorschriften enthalten wären, die man schon zu kochen wisse. — Ich antworte: Kochen, und schmackhaft, doch aber sparsam dabey kochen, ist zweyerley. Nur dieß habe ich lehren wollen; wie ich es auch in meiner gedruckten Anzeige versprochen habe, und daher Wort halten mußte. Ich wollte allen allerley werden.

Nach Gutdünken und Belieben, und dergleichen, stand auch nicht Jedermann an. Es ist wahr, ich bediente mich dieser Ausdrücke oftmals; aber nur da, wo ichs der Willkühr überlassen konnte und mußte; nur da, wo eine Köchin wissen muß, ob ihre Gäste mit oder ohne Gewürz, Zwiebeln rc., ob sie süß oder sauer — weich (lind) oder derb (keif) gekochte und gebratene Speisen lieben; nur da, wo es darauf an-

 kam,

kam, ob der Personen bey Tische mehrere oder wenigere sind.

Aus der Fremde her hat mich von allen denen, die schon so manchen Bogen erhalten, kein einziger Tadel belästiget, als dieser, daß ich das Maas und Gewicht hätte allgemeiner bestimmen sollen. Da man mir dieß unter das Gesicht schrieb, so verdienet es auch vornehmlich einer Antwort. Hier ist sie. Eine recht genaue Bestimmung alles Maases und Gewichts unseres lieben deutschen Vaterlandes, welche allgemein verständlich wäre, ist entweder zu gelehrt oder zu weitläuftig; und beydes ist wider meinen Zweck. Genug, unser Augsburgisches Maas und Gewicht ist eines der kleinsten im ganzen Reiche. Also erst nur mit Wenigem probirt nach Vorschrift, nach Gutdünken; und wenns nicht geräth, gemindert und gemehrt. Laßt seyn, daß das Probiren, wenn es das erstemahl nicht geräth, Schaden bringt: durch Schaden wird man klüger. Doch ich könnte mich, wegen dieser Sache, auch blos hinter den Titel: **Augsburgisches Kochbuch**, verbergen, und darunter Rechtfertigung hoffen.

Wenn ich aber auch alle diese mich schüchtern machende Urtheile überstanden und beantwortet

wortet habe: so kommt nun erst meine größte Sorge, welcher ich, so viel ich kann, hier vorbeugen möchte. Diese Sorge erwecken in mir die Herren Rezensenten. Zwar ist das Buch nicht werth, daß sich die gelehrten Herren mit ihrer Beurtheilung darüber machen, oder es auch nur anzeigen, wie es ausgefallen ist; aber weil ich theils schon oft die Gelehrten untereinander habe sprechen hören, daß sich manche dieser Herren Bücherrichter es herausnehmen, über Sachen Urtheile zu fällen, worinnen man keine Kenntnisse von ihnen fordern und erwarten kann; theils mich selbst schon oft wundern mußte, wann ich in dergleichen fliegenden Blättern zufälliger Weise sahe, wie sich diese Herren über ihren armen Nächsten so unbarmherzig hermachen können: so wollte ich mir lieber alle Beurtheilung dieser meiner Arbeit aufs höflichste ganz verbitten; oder wenn es ja rezensirt seyn muß, so bitte ich, daß dabey nicht vergessen werde, es betreffe eine Weibersache, worinnen also die Männer (von Köchen rede ich nicht) von uns lernen müssen.

Was das Uebrige am Buche betrift, das in dem Gebiete der Männer liegen kann, das will ich lieber hier selbst bekritisiren, um andern die

Mühe zu ersparen. Die Schreibart ist nicht nachläßig, aber auch nicht zierlich: weil ich glaube, man hat hier nicht das Recht, Zierlichkeit zu verlangen. Denn es giebt eben so gewiß ein Küchendeutsch, als ein Küchenlatein. Welcher Mann dieß nicht glaubt, dem wünschte ich zur Strafe, daß er ein recht schön stylisirtes Kochbuch schreiben, und dann sich von Leuten, die kochen lernen wollen, und von Frauen, die schon kochen können, rezensiren lassen müßte. Uebrigens überführt manchen meiner Herren Leser vielleicht diese Vorrede, daß ich auch das Buch selbst besser zu stylisiren im Stande gewesen wäre.

Fast eben dieß habe ich in Ansehung der Ausdrücke zu melden. Es ist ein Augsburgisches Kochbuch. Ich nahm daher Ausdrücke auf, welche hier bey uns vornehmlich verständlich sind, ohne darum Auswärtigen ganz unverständlich zu werden. Die aus fremden, meistens aus der französischen Sprache entlehnten Wörter habe ich lieber beybehalten, und sie entweder daneben deutsch gegeben, oder doch mit deutschen Buchstaben so geschrieben, wie man sie aussprechen soll, damit auch jede Magd die ganze Sache recht nennen kann. Belese-

nen,

nen, gut erzogenen Frauenzimmern hätte ichs freylich zutrauen können, daß sie dieß nicht brauchen von mir erst zu lernen, so wenig als ich von Ihnen, wie man die französischen Koch-kunst-Wörter im Französischen schreibt.

An der ganzen Anordnung und Einrichtung eines jeden Kochbuches läßt sich nicht viel kritisiren. Die hat ohnedem schon ihren geweißten Weg. Wie man eine Speise nach der andern aufzutragen pflegt, das ist auch die Ordnung, wie sie nach einander zu verfertigen gelehret werden. Den Anhang einer Kranken-Küche rechnen mir, von meinem Geschlechte nichts zu sagen, vielleicht die Herren Aerzte am allermeisten für eine Nasenweisheit aus. Allein zu meiner Vertheidigung gestehe ich Ihnen, daß ich nicht für mich selbst allein so klug wäre; sondern da in die Schule gegangen bin, wo sie selbsten sich nicht schämen noch zu lernen, nähmlich in den Büchern solcher älterer und neuerer Aerzte, welche von der Lebensordnung in Ansehung der Speise und Getränke, und deren Zubereitung geschrieben haben, und derer berühmte Nahmen ich ihnen nicht zu nennen brauche. Warum ich sie aber für mein Kochbuch geplündert habe? Weil ich glaube, daß

eine

eine Hausmutter, die eine gute Köchin seyn will, dieß wissen soll. Denn man hat bisweilen Kranke im Hause, deren Diät es höchst nöthig erfordert, daß man besondere Speisen und Getränke zubereiten muß.

Endlich muß ich mich wegen einiger Druckfehler entschuldigen: denn ich schließe mich davon nicht aus, daß auch meinem Buche, wie allen menschlichen Werken das Menschliche anhängt, das ist, Fehlbarkeit. Doch werden manches nur vermeinte Fehler seyn, zum Exempel, wenn ich hier und da, zumahl bey den Suppen, des Salzes gar nicht, oder doch nicht erwähnt habe, wie viel zu einer Speise Salz zu nehmen sey? Wo ich es gar nicht genannt habe, da verließ ich mich darauf, daß sich dieß von selbst verstehe, weil man ja keine Suppe ohne Salz zu genießen pflegt. Wenn ich aber da, wo ich dieß unentbehrliche Gewürz nannte, nicht bestimmt habe, wie viel: so geschah das darum nicht, weil es ja theils auf die Güte des Salzes ankommt, welche so sehr verschieden ist; theils auf das Belieben, ob man gerne stark oder wenig gesalzene Speisen genießt. Diejenigen Druckfehler, welche in den erstern Ausgaben hie und da, sonderlich im Register,

stehen

stehen geblieben sind, habe ich gewiß gesorgt hier zu verbessern; ob ich aber keine neuen begangen habe? So viel bin ich mir bewußt, daß ich keine habe begehen wollen. Sollten aber doch meiner Aufmerksamkeit einige entschlüpft seyn: so sind es so wenige, daß ich von meinen geneigten Leserinnen gewiß desto leichter Nachsicht und Entschuldigung hoffen darf, je größer das Gewühl von Geschäften ist, in welchem ich arbeiten mußte.

Entspricht der fernere Beyfall derjenigen Brauchbarkeit dieser Kochvorschriften, die mir schriftlich und mündlich schon bisher während der Ausgabe der ersten Paar Bogen zugesichert worden ist: so freue ich mich, Freundinnen der Kochkunst einigen Dienst erwiesen zu haben; wünsche, daß niemand von Ihnen und den Ihrigen die Vorschriften auf dem letzten Bogen je benöthiget sey, und empfehle mich und meine Arbeit zu gütigem Wohlwollen.

Sophia Juliana Weilerin.



Vorbericht

zur dritten, vierten und fünften Auflage.

Wie es überhaupt nicht an alten und neuen Kochbüchern, von allerley Art und verschiedenem Landesgebrauche fehlet: also kamen auch zugleich mit dem meinigen die bisherigen Jahre hindurch mehrere heraus. Da ich nichts davon wußte, so konnte auch meine Absicht nicht seyn, eines derselben zu verdrängen, und das um desto weniger, weil mein Buch der ersten Absicht nach, wie es der Titel und die nur hier gewöhnlichen Nahmen mancher Dinge beweißt, hauptsächlich für Augsburg bestimmt war. Nun hat es aber auch auswärts, ohne mein Erwarten, sehr vielen Eingang und Beyfall gefunden. Dieß ist die Ursache, warum vor fünf Jahren die dritte, und vor drey Jahren eine vierte, und nun eine fünfte Auflage erscheint. Ob das von der Güte meiner gegebenen Kochvorschriften herrühre, wie mir viele mit diesem Lobe schmeicheln, das will ich eben nicht behaupten. Denn ungeachtet ich manchem Tadel, wie ich mir vorstelle, unmöglich entgangen seyn kann: so glaube ich doch, daß

nie-

niemand meine erste Arbeit so scharf und strenge getadelt hat, als ich selbsten. Daher kommt es, daß ich, weil es vor drey Jahren zu einer 4ten Ausgabe kommen mußte, das Werk noch mehr verbessert habe. Dieß glaube ich der Achtung gegen das Publikum, der Pflicht, den möglichst größten Nutzen zu stiften, und meiner eigenen Ehre schuldig zu seyn. Diese Verbesserungen sind hie und da angebracht, und betreffen bald genauere Bestimmungen im Maas, Gewicht und Verhältnisse der Zugehöre; bald kleine Handgriffe und andere Vortheile im Kochen; bald die Ordnung und größere Deutlichkeit in den gegebenen Anweisungen, dann auch das Register u. dergl. — Abänderungen der in der ersten und zweyten Ausgabe stehen gebliebenen Druckfehler, zumahl im Register, verstehen sich von selbsten; ich habe sie treulich ausgemerzt, und, wie ich hoffe, keine gröbere dafür begangen. Dieß war mir jetzt auch leichter, weil ich mit mehrerer Muße arbeiten konnte, als zuvor.

Zu diesen Verbesserungen kamen schon in der zweyten Ausgabe beträchtliche Vermehrungen, auf Verlangen meiner jetzigen Herren Verleger hinzu; ohne jedoch hiedurch das Buch zu vertheuren, indem es bey dem ersten Preise bleibt.

Diese

Diese betrafen freylich am meisten das Backwerk, dennoch ist kein einziger Artikel leer ausgegangen; wie theils der Augenschein und die Vergleichung der zweyten Ausgabe mit der ersten, theils schon die mehrere Anzahl und Nummern der Kochvorschriften beweisen. Die Vermehrungen in der dritten, vierten, fünften Auflage betreffen nur einzelne Zeilen oder Worte.

Ob ich je wieder etwas von hausmütterlich- und eigentlich mütterlichen Beschäftigungen und Arbeiten schreiben werde, wozu mich schon manche meiner Freunde aufgefordert haben, das muß ich zahlreichern Aufforderungen dieser Art; noch mehr aber der Zeit und andern ihr ähnlichen Umständen überlassen. Genug, ich bin völlig zufrieden mit dem Glücke, das dieses Augsburgische Kochbuch bisher gemacht hat und noch macht; neige mich dem Publikum dankbar dafür, und nehme als Schriftstellerin einstweilen, vielleicht auf immer, von ihm Abschied, mit einer Achtung, welche ihm schuldig zu seyn glaubt

Augsburg,
im Christmond. 1789. u. 1792.
u. im Hornung 1796.

die Verfasserin
S. J. W.

Vor-

Vorrede

zur sechsten, siebenten, achten, neunten und zehnten Auflage.

Theils die Zumuthung mancher Kenner und Liebhaber der Kochkunst, theils meine Vorliebe für Kocherey, die ich von meiner Jugend an noch fühle, theils mein gesammelter Vorrath von Kochvorschriften, theils das Lesen hiezu nützlicher Schriften, hat in mir schon lange den Vorsatz erweckt und unterhalten, noch einen zweyten Theil des Augsburgischen Kochbuches zu schreiben. Die jetzige Theurung und die unruhigen Zeitumstände aber hielten mich zurück und machten mich schüchtern. Schenkt uns Gott einmahl den so lange gewünschten gänzlichen Frieden, und mir Leben und Kräfte: so soll es geschehen. Inzwischen veranlaßt mich die Verlagshandlung, einige **Vorkenntnisse** jetzt schon als Vorläufer mitzutheilen. Aehnliche werden dann den Kochvorschriften beygesetzt werden. Und hierüber verspreche ich mir die Zufriedenheit und den Beyfall des Publikums um desto mehr, da

sie für unsre schätzbare Gesundheit so sehr nütz-
lich und zur Belehrung sehr vieler Personen,
welche die Küche besorgen, höchst nöthig sind.
Manche haben ein ungesundes Aussehen und
wissen nicht, woher es kommt; manche mei-
nen, daß viele und niedliche Speisen den Men-
schen wohl nähren und ihm ein gesundes und
gutes Aussehen geben. Die Erfahrung aber
lehrt Aufmerksame, daß man diesen Vorzug
einer guten und verständigen Aufsicht über die
Küche, und die Art der Zubereitung der Spei-
sen, der Ordnung und Reinlichkeit, so wie
dem mäßigen Genusse ordentlich gekochter
Speisen zu verdanken habe. Es soll mich in-
nig freuen, wenn auch diese wenige Vorkennt-
nisse dazu ermuntern, und wenn sie geneigt
aufgenommen werden. Dazu empfehle ich sie
und mich, auf Wiedersehen.

Als Anhang der 7ten und folgenden Aufla-
gen ist Seite 668 das Kochrecept zur Rum-
foro'schen Suppe gegeben. Die 8te, 9te und
10te hat nur hie und da Verbesserungen erhal-
ten; weil sie keiner größern bedürftig sind.

S. J. W.

Einige



Einige nöthige Vorkenntnisse der Kochkunst.

I. Kenntniß der Kochgeschirre.

Da man öfters die Geschirre nicht, wie man sie wünscht, bekommen kann: so wird es gut seyn, uns mit der Beschaffenheit derselben bekannt zu machen. Zuerst von verzinnten Kupfergeschirren. Will man wissen, ob die Verzinnung unverfälscht, und daher auch unschädlich sey; so müssen wir zuerst seine Farbe ansehen. Fällt diese etwas ins Bläulichte und der Glanz scheint matt, so giebt es eine schlimme Meynung; probirt mans endlich mit dem Finger, indem man damit die Oberfläche des Gefäßes reibt, und dieser wird davon schwärzlich, so bestätigt sich der Verdacht. Will man aber noch sicherer zu Werke gehen, so gießt man eine Portion Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen darein, lässet es darinn sieden, und giebt Achtung, ob sich der Geruch verändere; endlich wirft man noch ein wenig Salz dazu, von welchem das Gemische trübe wird, wenn die Verzinnung unächt ist. Ist es aber gut

 ver=

verzinnt, so wird der Glanz lebhaft und die Farbe silberartig seyn. Bringt man die obige Mischung von Weinessig und Wasser darinnen zum sieden und hält einen eisernen Nagel darein: so muß dessen Farbe unverändert bleiben, der Geschmack muß nichts von Kupfer verrathen; und wenn man es wieder ausgießt, so muß die Verzinnung wie neu aussehen. Bey dem Gebrauch dieser Geschirre selbst aber müssen wir sorgfältig Achtung geben, daß sich nie Grünspan ansetze, (welches von zurückgebliebener Feuchtigkeit beym Fegen oder von feuchter Luft leicht geschehen kann); sondern dieselben müssen vor jedesmaligem Gebrauche ausgeputzt werden, denn daß Grünspan Gift ist, wird hoffentlich jedem selbst bekannt seyn.

Noch eine Gattung von Kochgeschirren sind die eisernen, sie müssen aber den kupfernen und verzinnten weit nachstehen. Sie werden leicht vom Roste angegriffen, wenn nur die geringste Feuchtigkeit, ja selbst nur feuchte Luft daran schlägt: dann sind sie ungesund, unbrauchbar, und müssen erst mit Mühe wieder abgeputzt werden. Noch ein Fehler bey diesen Geschirren ist, daß manche Speisen ihre Farbe darinnen verändern, und wenn sie eigentlich weiß seyn sollen, schwarz werden. Dieß geschiehet besonders bey sauren Speisen, oder bey solchen, die aus dem Pflanzenreiche genommen sind. Endlich muß man noch bemerken, daß sie kein so

starkes

starkes Feuer, als die kupfernen vertragen, wenn sie anders nicht springen sollen.

Die **irrdenen** Geschirre werden bey uns am meisten gebraucht, man hält sie auch für die unschädlichsten. Da aber das irrdene Geschirr sehr zerbrechlich ist, so muß man behutsam damit umgehen; auch thut man wohl, wenn man es mit Drath umflechten läßt. Die wenigen Kosten, welche man darauf verwendet, werden uns reichlich durch die längere Dauer ersetzt. Hat man aber niemand bey der Hand, der diese Arbeit versteht: so kann man demselben noch auf eine andere Art eine bessere Dauerhaftigkeit verschaffen, wenn man es vermittelst eines Pinsels ein Paar Mahl mit dünnem Lehm bestreicht, und, wenn es trocken ist, noch mit Leinöl überfährt. Dieser Ueberzug erhält am Feuer eine ungemeine Härte. Oder wir können auch die Gefäße, nachdem wir selbige mit Lehm überstrichen haben, noch einmahl zuletzt, mit Eyerweiß übersirnißen. Wenn man ein neues irrdenes Geschirr brauchen will, so ist es nöthig, ihm zuvor den erdhaften Geruch und Geschmack zu benehmen, damit die Speisen davon nicht ungenießbar werden. Man legt es nemlich, ehe man es überküttet, einen Tag in frisches Wasser, füllt es dann mit warmem und kocht es an einem gelinden Feuer aus. Diejnigen irrdenen Gefäße, welche am meisten zum Dämpfen und Braten gebraucht werden, lassen sich am besten rejnigen,

 wenn

wenn man selbige, so lange sie noch warm sind, mit eichenen oder buchenen Sägspänen ausreibt; in Ermanglung dieser aber kann man auch Weitzenkleye dazu nehmen.

Noch eine Art irrdener Geschirre ist das sogenannte Steingut, welches sich seiner Dauerhaftigkeit und Reinlichkeit wegen besonders empfiehlt. Da es nicht im mindesten von der Säure angegriffen wird, und bey der Reinigung nichts von Schärfe zurückbleiben kann: so hat es zum Ansetzen des Essigs und zu Milch- und Buttergefäßen vor allen andern den Vorzug. Ehe man aber die Töpfe von Steingut zu irgend etwas beym Kochen gebraucht, muß man Milch darinn sieden, welches viel zu ihrer Dauer beyträgt, sonst taugten sie auch nicht zum Kochen, und dörften nur zum kalten Gebrauche genommen werden.

II. Von der Reinlichkeit der Kochgeschirre.

Da die metallenen Geschirre, wenn sie nicht recht sauber gehalten werden, der Gesundheit sehr nachtheilig sind; so muß man bey deren Gebrauche sehr vorsichtig seyn. Es beizen sich, bey manchen Speisen und deren Zubereitung, Metalltheile los, welche schlimme Krankheiten erregen können. Um dieses Uebel zu verhüten, muß man einige allgemeine Regeln merken.

1. Rei-

1. Reinige die Gefäße vor und nach jedesmaligem Gebrauche, z. E. wenn in einem metallenen Mörser etwas gestoßen wird, so wischet ihn und zwar vor- und nachher sauber aus. 2. Man muß nie in metallenen Geschirren Speisen von einer Mahlzeit zur andern aufbewahren, noch weniger solche über Nacht darinnen stehen lassen. 3. Nie die Speisen in zinnernen Schüsseln aufwärmen. In kupfernen aber wohl verzinnten Gefäßen kann man jedoch ohne Bedenken kochen, besonders dergleichen Speisen, die stark kochen müssen und viele Feuchtigkeit zum auskochen brauchen. Sollte sich aber, bey aller Behutsamkeit, unten an dem Boden etwas ansetzen: so muß man es ja nicht loskratzen, um es zu essen; wenn es auch bey einigen Speisen nicht schadete, so greift vielleicht manche andere das Metall an, und wird gefährlich. Bey diesen verzinnten Gefäßen müssen wir überhaupt fleißig nachsehen, ob nicht etwa durch den öftern Gebrauch oder durch das Reinigen hin und wieder das Zinn losgerissen, und das Kupfer bloß zu sehen ist, welches dann alsobald wieder in Stand gesetzt werden muß.

III. Von der Kenntniß der Speisebedürfnisse nach ihrer Güte, Zeit und Beschaffenheit.

Wir würden bey der besten Zubereitung der Speisen unsern Zweck verfehlen, wenn wir

 nicht

nicht Sorge tragen wollten, alle Speisebedürfnisse in ihrer größten Güte zu erhalten, oder sie zur rechten Zeit herbey zu schaffen und zu benutzen; weil wenige das ganze Jahr hindurch von gleichem Werthe und in Menge zu haben sind. Wollen wir aber unsere Pflicht ganz erfüllen, so müssen wir auch noch auf ihren Einfluß auf den menschlichen Körper und dessen Gesundheit Rücksicht nehmen, um unsern Küchenzettel darnach ordnen zu können. Endlich müssen wir aber auch noch unsere Aufmerksamkeit darauf wenden, daß wir alle der Gesundheit nachtheilige Sachen vermeiden, und die giftigen Lebensmittel (davon siehe unten Nr. V.) von den guten auf den ersten Blick unterscheiden lernen. Das Meiste, was wir in unsern Küchen gebrauchen, ist das zahme Fleisch, worunter das Ochsenfleisch das erste ist, weil es am häufigsten auf den Tisch gebracht wird, oder doch gebracht werden kann. Es ist das ganze Jahr hindurch von gleicher Güte, und sein Werth hängt blos vom Alter des Thieres, und von seinem Futter ab. Junges Rindfleisch hat einen sehr großen Vorzug vor dem alten, denn obgleich die Brühe von letzterm am schmackhaftesten ist; so bleibt doch das Fleisch zäh, unschmackhaft und unverdaulich. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß, und die Muskelfasern sind zart; bey einem alten Ochsen ist das Fleisch von einer matten Farbe, so daß es bey-

beynahe ins Bläuliche fällt, und das Fett ist gelb. Das Rindfleisch ist an sich gesund und nahrhaft, besonders wegen der kräftigen Brühe, welche es giebt; wenn man es aber zu häufig genießt, beschwert es den Magen. Hartes und altes Fleisch ist gänzlich unverdaulich. Es ist bekannt, daß das Kalbfleisch eine nahrhafte und gesunde Speise ist, welche den meisten Kranken erlaubt wird; und sollte es auch Fälle geben, in welchen ihnen der Arzt eine so geschwind nährende Kost untersagen müßte, so verbiethet er ihnen doch schwerlich die Brühe davon, welche Kranke und Gesunde gern genießen. Das Kalbfleisch muß schön weiß, und die Nieren recht mit Fett bewachsen seyn; sonst ist es ein Zeichen, daß das Kalb zu bald von der Mutter weggethan wurde, und das Fleisch ist dann roth, unappetitlich, und unschmackhaft. Beym Hammelfleisch macht nicht nur das Alter und Geschlecht, sondern auch die Jahrszeit einen großen Unterschied. Nicht das ganze Jahr hindurch ist das Fleisch genießbar und schmackhaft, nur von Johannis an bis in den späten Herbst ist die beste Schlachtzeit, außerdem ist das Fleisch meistens mager und zäh; so wie es immer von alten Thieren zu seyn pflegt. Gutes Hammelfleisch muß fett und von frischer Fleischfarbe seyn, und, wenn man es zwischen den Fingern drückt, sich weich anfühlen lassen. Wenn das Fleisch von einem jungen Thiere weich gekocht ist, so kann es wohl ohne Nachtheil

der Gesundheit genossen werden; ist es aber alt und zäh, so ist es höchst unverdaulich, und muß man sich dann, wie bey einem großen Stück Rindfleisch, um es mürb zu machen, ehe man es ans Feuer bringt, mit dem Bläuen oder Klopfen zu helfen suchen.

Von Wildpret kann nicht viel gesagt werden, indeme man es an manchen Orten sehr selten bekommen kann. Viele ziehen das Rehfleisch dem andern Wildprete vor, weil es allezeit mürber und milder ist, auch kann man es beynahe das ganze Jahr hindurch haben. Je jünger das Wildpret, desto delikater ist sein Fleisch, so wie man auch in allen Arten das weibliche dem männlichen vorzieht; weil es durchgehends von zärterer Beschaffenheit ist. Nur in der Brunstzeit, welche im September anfängt und bis Ende Oktobers dauert, ist das Wildpret mager und unschmackhaft, und man muß es nicht ohne Noth genießen. Sonst zählt man es zu den gesunden Speisen, und wird, ohne Speck in den meisten Fällen auch den Kranken zu essen erlaubt.

IV. Vom Aufbewahren des Fleisches.

Um aber das Wildpret aufzubewahren und auch mürb zu machen, beizt man es in Essig ein, welcher zuvor mit Gewürz und Kräutern abgekocht

kocht worden ist. Zahmem Fleische sucht man in der warmen Jahrszeit die längste Dauer dadurch zu verschaffen, daß man es in saure Milch oder Molken legt, dieselbe täglich abgießt und wieder andere darauf füllt; wann es nachher wieder sauber gewaschen und eine Zeitlang ausgewässert worden ist, kann man es als frisches gebrauchen.

V. Von Giften, die in der Küche vorkommen.

Unter dieser allgemeinen Benennung: Gift, wird alles das verstanden, was der Gesundheit nachtheilig ist, und bey österem Genusse unheilbare Krankheiten zur Folge hat. Darum ist oben bey der Reinlichkeit der Kochgeschirre schon angemerkt worden, daß sich in den kupfernen Gefäßen bey feuchter Luft gerne, an den Fugen oder an dem Boden, Grünspan angesetzt, und wann in einem solchen Geschirre gekocht wird, die schlimmsten Folgen daraus entstehen können. Ja auch die zinnernen Geschirre können uns sehr schädlich werden, weil manches derselben mehr, manches weniger Arsenik enthält. Lassen wir saure Speisen, Salat, Eyer, fette Brühen und dergleichen auf zinnernen Gefäßen stehen; so werden wir finden, daß das Zinn von sauren Sachen blaue, von Salzspeisen und Eyern schwarze Flecken bekommt. Ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen auf-

aufgelöst und in die Speisen übergegangen ist. Alle Feuchtigkeiten, Säuren und Honig lösen mit der Zeit Bestandtheile vom Zinn auf, und wären diese auch nicht flüchtiges Arsenik; so sind schon die Zusätze von Bley der Gesundheit gefährlich genug. Dieses Metall wirkt Verstopfung des Leibes, Lähmung und Auszehrung. In geringer Menge verschluckt, verursacht es wenigstens Magendrücken und Unverdaulichkeit. In so ferne nun Bley und dergleichen zur Glasur der irdenen Kochgeschirre angewendet wird, sind auch diese der Gesundheit gefährlich, wenn man nemlich Milch und saure Sachen so lange Zeit darinn aufbewahrt, daß sich die Glasur dadurch auflösen kann. Muß man also beym Gebrauche der Küchengeschirre um Gift zu vermeiden reinlich und vorsichtig seyn: so ist dieses noch dringender bey den Speisebedürfnissen selbst zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Viehe, ranziger Speck, ranzige Mandeln oder ranziges Baumöl, verdorbene Eyer und Barbenrogen, wirken als scharfe Gifte. Eben dieß gilt auch von allen Arten der Schwämme, weil sich darunter giftige befinden können, die wir nicht so leicht unterscheiden. Ein Schwamm wird aber verdächtig, wenn derselbe schwarzblau, grün oder buntschäckigt aussieht, einen faulen Geruch hat, im Kochen hart wird, sehr klebrig anzufühlen ist und einen hohlen Stiel hat. Zur Vorsicht muß man eine weisse Zwiebel während dem

dem Kochen beylegen. Wird diese schwarz, so ist es Zeit, das Geschirr mit sammt den Schwämmen wegzuwerfen, weil gewiß giftige dabey sind. Eben so schädlichen Saamen können wir unter Linsen und andern Körnern bekommen, wenn sie vor dem Kochen nicht recht vorsichtig geklaubt oder gelesen werden. Im Pflanzenreiche finden wir noch eine große Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter in unsern Gärten der Schierling sich vorzüglich auszeichnet. Der große roth gefleckte gemeine Gartenschierling, den man auch sonst Hundspetersilie nennt, blüht im Monat July und August. Seine Wurzel ist von mittler Dicke, runzlicht und von Geruch der Pastinatwurzel ähnlich; daher oft leider! die traurigen Beyspiele, daß sie statt dieser zu Speisen genommen worden ist. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch, dieser ihre Blätter sind viel feiner und spitziger eingeschnitten, dunkler grün als jene, die Dolden (Saamengipfel) größer und die Blumen zahlreicher; durch gleiche Merkmaale unterscheidet er sich vom Körbel; überdieß hat auch der Schierling weder den angenehmen Geruch, noch den feinen Blätterbau. Und um seine Wurzel nicht für Pastinat zu nehmen, müssen wir bemerken, daß diese eine weißere, saftigere, dickere, nicht so astige Wurzel hat, als jener. Alle Theile dieser Pflanze sind gleich giftig. Der kleine Schierling oder Gleiß ist noch schwerer von der Petersilie zu unterscheiden, und

bey

bey Unerfahrnen wird oft, wenn die Pflanze noch jung und also am gefährlichsten ist, das Auge so getäuscht, daß man die Nase zu Hülfe nehmen muß, um den wohlriechenden Peterling von dem geruchlosen Gleiß abzusondern. Bey genauer Beobachtung entdeckt man jedoch unter den kleinen Dolden (Saamengipfeln) auf der einen Seite drey sehr lange spitzige umgebogene Blätter, die an der untern Fläche glänzen, welches bey der ächten Petersilie nicht so ist. Diese sind nebst dem Geruche das sicherste Kennzeichen, diese Pflanze von dem Sellerie, so wie von andern Gewürzkräutern zu unterscheiden. Alle beyde Schierlingsarten sind höchst schädlich und tödtlich, weil sie unter die Gifte gehören, die scharf und betäubend zugleich sind. Noch ist zu bemerken, daß man ja bey Gemüsen, ehe man sie zum Feuer bringt, im Klauben und Waschen sehr vorsichtig ist; besonders wegen dem Mehlthau, der öfters auf den Blättern liegt und der Gesundheit sehr nachtheilig werden kann. Eben so kann ein Stückchen Kalch, welcher von der Wand herab in unser Kochgeschirr unversehens fällt, oft die heftigsten Krankheiten verursachen.

VI. Etwas weniges von Holz und Wasser.

Man könnte glauben, es wäre ganz einerley, was man für Holz oder Wasser beym Kochen gebrauchte; aber die Reinlichkeit lehrt uns was anders.

anders. Wenn wir zu einem Spies-Braten Feuer von weichem Holz gebrauchten, so würde der Braten, sammt der Soose, von den abgesprungenen Kohlen nicht nur unappetitlich aussehen, sondern auch nicht so leicht ausgebraten werden; weil hartes Holz immer ein langsameres, aber stärkeres Feuer giebt. Zum Heitzen der Bratöfen kommt es aber nicht gerade darauf an, doch ist immer zu merken, daß weiches Holz ein geschwindes und helles, hartes ein gelinderes, aber doch mehr Hitze machendes Feuer giebt.

So müssen wir auch den Unterschied im Wasser bemerken, weil es auch in weiches und hartes eingetheilt wird. Zu trockenen Hülsenfrüchten, wie auch zu trockenen Fischen, darf durchaus kein hartes Wasser genommen werden; sie würden auch bey dem anhaltendsten Kochen nie damit weich werden. Zum Waschen des Fleisches und Gemüses hat es aber nichts zu bedeuten, ob das Wasser hart oder weich ist; so kocht auch das Fleisch in manchem Wasser ganz roth, wenn es zu viel Salpetertheile hat, und dieses Wasser ist es vorzüglich, welches am wenigsten zum Kochen der Hülsenfrüchte taugt. Eine ganz einfache Probe des Wassers besteht darinn, daß man in jede Art ein Läppchen von Leinwand taucht; dasjenige, welches das weiche Wasser in sich gesogen hat, wird geschwinder trocken, als dasjenige, welches mit hartem

hartem Wasser durchnässet ist. Gutes Wasser muß ferner klar, ohne Farbe und Geschmack, auch leicht am Gewicht seyn, und, wenn man es schüttelt, stark Perlen werfen, aber keinen Schaum halten; mit Seife, welche sich leicht darinn auflöst, muß es sehr schäumen. Sollte man aber an seinem Wohnorte moderiges oder unreines Wasser haben: so kann man ihm etwas zu Hülfe kommen, wenn man zu verschiedenenmahlen glühendes Eisen darinn ablöscht. Noch geschwinder erreicht man seinen Zweck, wenn man Vitriolspiritus in das Wasser träufelt, oder wenn man diesen nicht bey der Hand hat, ein Glas Branntwein in das Wasser gießet, welcher dann das Unreine unverzüglich zu Boden schlägt.

VII. Vom Kochen.

Eigentlich kann man das Kochen in zwey Grade abtheilen; der erste heißt: sieden, der andere kochen. Bey dem ersten dürfen die Speisen nur langsam aufwallen, bey dem Kochen aber müssen sie anhaltend, je nachdem die Speisen beschaffen sind, oft stundenlang fortsieden. Sieden müssen nur diejenige Sachen, welche flüchtige und spirituöse Theile enthalten, es mögen nun Flüssigkeiten, als Wein, Bier, und dergleichen, oder Speisen aus dem Pflanzenreiche seyn, die sich durch einen gewürzhaften Geruch auszeichnen. Sieden müssen auch dieje-

diejenigen, welche sich leicht durch die Wärme auflösen. Kochen muß hingegen alles, was aus häufigern festern Bestandtheilen besteht, die entweder so trocken sind, daß sie Zeit brauchen, Feuchtigkeit genug in sich zu saugen, oder die so zäh sind, daß sie nur durch eine anhaltende Hitze mürb gemacht werden können. Man muß immer sorgfältig auf den Unterschied des Wassers Rücksicht nehmen, da bey hartem Wasser die Speisen längere Zeit zum mürb werden gebrauchen, als wenn sie mit weichem Wasser gekocht werden; da hingegen die grünen Gemüser im Brühen ihre Farbe vom harten Wasser viel schöner behalten. Es ist aber auch nicht einerley, ob wir die Speisen mit kaltem oder heißem Wasser zum Feuer bringen. Haben wir ein altes zähes Fleisch, so muß es frühe mit kaltem Wasser zugesetzt, bey gelindem Feuer langsam zum Kochen gebracht, und erst nach und nach der Grad der Hitze erhöht werden. Bey diesem Verfahren wird jedoch die Brühe schmackhafter, als das Fleisch seyn. Will man hingegen die besten Säfte in dem Fleisch behalten, und doch eine gute Brühe haben, so ists besser, man setzet das NB. nicht gar alte Fleisch mit heißem Wasser zu, und giebt ihm bald einen stärkern Grad von Hitze. Junge Thiere, die an sich schon zartes Fleisch haben, muß man, nachdem sie blanschirt, oder mit heißem Wasser eine halbe Viertel-Stunde abgekocht worden sind, bey ganz gelindem Feuer oder Kohlen gemach kochen

lassen. Grüne Gartengewächse darf man durchaus nicht mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, und so nach und nach mit immer stärkerm Feuer zum kochen bringen, wenn sie anders nicht ohne Kraft und gutes Ansehen auf den Tisch kommen sollen; vielmehr muß man sie mit siedendem Wasser anbrühen, und unverzüglich zum kochen bringen, auch immer in vollem Sude erhalten. Daher man auch beym Einkochen kein kaltes, sondern heißes Wasser nachgießen darf. Ganz anders verhält es sich mit den Hülsenfrüchten, diese würden bey einem solchen Verfahren nimmermehr weich kochen, und müssen deswegen mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht werden. Zwar pflegen einige das erste Wasser abzugiessen, sobald sie zu sieden anfangen, und anderes heißes dagegen darauf zu füllen: dieß hindert sie aber keineswegs am weich kochen, sondern man sucht ihnen dadurch nur ihre blähende Kraft zu benehmen. Andere wässern sie zu diesem Behufe über Nacht ein, wodurch sie aber viel von ihrem eigenthümlichen Geschmacke verlieren. Grüne Gartengewächse muß man, sobald sie zum Feuer gesetzt werden, salzen, sie behalten dann ihre grüne Farbe besser, und verschießen nicht so leicht.

Noch eine Hauptsache beym Kochen ist diese, daß das Feuer immer in gleichem Grade unterhalten wird, wie auch, daß nichts überläuft oder zu sehr einkocht, und dadurch gar am Geschirr an-

anhängt. Man muß daher darauf sehen, daß die Speisen durch das Kochen zur verlangten Zeit weich und ausgekocht genug sind; denn, bleiben sie zu hart, so möchte sich unser Magen schlecht dabey befinden; so wie auch unser Auge und Gaumen dabey leiden würde, wenn sie im Gegentheil so weich wären, daß man sie mit der Gabel transchieren könnte. Wenn man die Speisen schmackhaft kochen will, muß man sich überhaupt aus der Erfahrung bekannt machen, wie viel wohl jede Gattung von Fleisch, Fischen und Gemüs zum weichkochen Zeit braucht, damit man es nicht zu früh oder zu spät zum Feuer bringt. Doch kommt es auch bey manchen Speisen nicht allein auf die Länge des Kochens, sondern auch oft auf andere Umstände an. So macht z. B. schon hartes oder weiches Wasser einen Unterschied, noch mehr aber die Art des Kochens. Manche Speisen verlangen eine volle Brühe, andere werden nur mit wenig Feuchtigkeit durchdämpft; einiges darf nur in heißem Wasser ziehen, anderes muß verdeckt einige Stunden kochen. Dasjenige, was sich leicht an das Geschirr anlegt, oder anhängt, pflegt man in großen Küchen in einem verschlossenen Gefäße, worinnen es befindlich ist, in einen Kessel mit heißem Wasser zu setzen und darinnen zum Kochen zu bringen, und dieß heißt in der Kochkunstsprache, im Marienbade kochen. Man erhält durch diese Methode nicht nur den Zweck, daß es nicht anbrennen kann; sondern

 man

man erzielt auch dadurch die kräftigsten Brühen, indem alle Säfte beysammen bleiben, und auf keine Art verfliegen können. Ueberhaupt besteht die ganze Kochkunst darinnen, daß man allen Speisen die gehörige Weiche verschafft; sie aber auch für den Gaumen reizend und doch der Gesundheit unschädlich macht. Für jenes glaube ich bisher das Nöthige beygebracht zu haben; für dieses sorgt der folgende Abschnitt.

VIII. Von Zuthaten oder Salzen, Würzen, Schmälzen ꝛc.

Das schicklichste Zuthun wird durch Salz, Butter, Gewürz, Fett, Essig, Zucker und Gewürzkräuter bewirkt. Vom Salzen nur einige allgemeine Regeln, als z. B. Fische erfordern das meiste Salz, und wenn ja Uebermaaß erlaubt ist, so ists hier; denn nichts ist eckelhafter und der Gesundheit nachtheiliger, als zu wenig gesalzene Fische. Wildpret fordert bey weitem nicht so viel Salz, als zahmes Fleisch, und unter diesem muß wieder das Fette am meisten gesalzen werden, wenn es nicht widerlich schmecken und ungesund seyn soll. Da das Salz beym Kochen die Hitze des Wassers vermehrt und die fetten Theile auflöst, hingegen aber auch durch langes Kochen seine besten Kräfte verliert; so wäre es gut, wenn wir unsre Speisen zweymal salzten, einmal um die erste Absicht zu erreichen, das heißt, um die Hitze

des

des Wassers zu vermehren und zugleich die Auflösung zu befördern, und das andremal kurz vor dem Anrichten als Würze, um den Wohlgeschmack zu erhöhen; nur muß man dabey bedenken, daß durch zu vieles Salzen derselbe, statt verbessert, ganz verdorben werden kann.

Beym Abschöpfen des Fettes von dem Fleische und den Speisen muß man sich vorzüglich bemühen, dabey das rechte Maas zu treffen. So unschmackhaft eine Speise ist, welcher es an hinlänglichem Fett oder Butter fehlet; so eckelhaft ist dagegen eine andere, die damit bis zum Ueberflusse überladen ist; besonders wenn der Butter nur frisch daran gethan wird, und die Speise nicht auf Kohlen damit durchdämpft worden ist. Gleiche Bewandniß hat es auch mit dem Essig. Wenn man das Fleisch damit durchdämpfen will, so kann man den Essig nicht sparen, sondern man muß ihn so zeitig daran gießen, daß er das Fleisch ganz durchziehen kann; soll aber blos eine Soose damit sauer gemacht werden, so ist es sparsamer, ihn später daran zu gießen, weil er durch zu langes kochen zu sehr verraucht und die Soose weniger pikant wird, wenn man nicht wieder andern nachgießet, welches aber eine Art von Verschwendung wäre, da man ja mit der Hälfte eben so weit kommen kann. Es ist also hier wieder die Bemerkung, die bey dem Salzen gemacht worden ist, nöthig; daß man nemlich

anfangs nur die Hälfte des Essigs nimmt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten die andere Hälfte nachgießet. Eben dieses muß auch bey dem Gewürz bemerkt werden, daß man es erst kurz vor dem Anrichten an die Speisen thut, wenn nicht viele seiner flüchtigen Theile umsonst verrauchen sollen. Nur ein Fall ist, wo man das Gewürz bald zum Fleische thut, wann man es nemlich mit kaltem Wasser zusetzt: denn alsdann ziehen sich die Kräfte desselben, so wie sie sich auflösen, nach und nach in das Fleisch. Nur muß man das Geschirr, wenn das Gewürz an den Speisen ist, immer sorgfältig zudecken, damit durch das Ausdünsten nicht das Beste verlohren geht. So unentbehrlich indeß das Gewürz an den Speisen ist, da es dieselben gesunder und leichter verdaulich macht; so muß man doch sparsam und behutsam damit umgehen. Zu viel Gewürz verursacht manchem Körper gar leicht unangenehme Wirkung: denn das Blut geräth in Wallung, man fühlt Hitze, schläft unruhig, und wird über kurz oder lang das Opfer gichtrischer oder anderer schlimmen Zufälle. Auch werden die Speisen durch zu viel Gewürz nichts weniger als schmackhaft; denn der ihnen eigene Geschmack wird von zu vielem Gewürz nur verdrängt. Liebt man aber ja den gewürzhaften Geschmack so sehr, daß man ihn nicht entbehren kann; so haben wir in unsern Gärten solche Kräuter, welche bey geschicktem Gebrauche ganz die Stelle des aus-

ländi-

ländischen Gewürzes vertreten können, und der Gesundheit gar nicht so, wie sehr oft die ausländischen, nachtheilig sind, wenn man auch das Maas dabey überschreitet. Freylich, noch kennen die meisten Hausmütter den herrlichen Gebrauch unserer einheimischen Gewürzkräuter und Wurzeln zu wenig, sonst würden sie das theure und starke Gewürz bald entbehrlich finden. Gesunder und wohlseiler wäre es, man bediente sich folgenden

Kräuter-Pulvers.

Man nimmt von denjenigen Kräutern, die recht gewürzhaft riechen. Hier bekömmt das Basilikum den ersten Platz. Von diesem nimmt man 2 Loth; 1 Loth Thimian, eben so viel Pfefferkraut und Peterling; alles im Schatten getrocknet, zu einem feinen Pulver gerieben und in gläsernen Flaschen wohl zugestopft aufbewahrt. Man kann auch noch zu diesem ungefähr 8 Loth gedörrte Schampignons und 4 Loth Trüffel, beydes zu Pulver gestoßen, dazu nehmen. Beyde Arten geben den Speisen einen hervorstechenden Geschmack, und macht das ausländische Gewürz überflüßig. Dieses Pulver kann zu allen Soosen bey den Fleischspeisen gebraucht werden. Zu Fricaseen nimmt man auch noch eine andere Mischung und heißt es

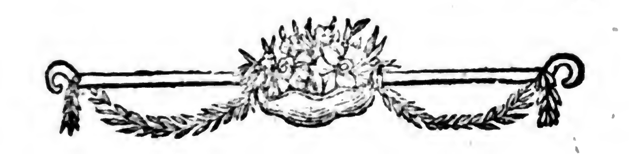
Königs-Pulver.

Hiezu nimmt man 3 Löffel voll Spitzmorgeln, eben so viel Schampignons, einen Löffel voll

voll Thimian, 2 Löffel voll Schalotten, einen Kaffelöffel voll Gewürznelken und einen halben Löffel voll weissen Pfeffer, pulverisirt alles fein und verwahrt es, wie das Obige, im Glase zum Gebrauche. Es giebt dergleichen einheimischen Gewürze noch mehr. So viel indessen hievon nur zur Probe; von Kräuter-Essig, Kräuteressenzen, Citronenessig, Austerpulver und dergleichen ein andermahl.

Kräuteressig zu sauren Brühen.

Man nimmt Basilikum, Esdragon, Zelleri, Körbel, Peterling, von jedem dieser Kräuter eine kleine Handvoll; von Melisse, Fenchel und Pimpinelle aber nur eine halbe. Beyderley Kräuter klaubt man sauber, schneidet die Stiele hinweg und hackt oder wiegt sie klein. Dann reibt man von einer Citrone das Gelbe auf Zucker ab, und schabet diesen Zucker auf die Kräuter. Dieses alles wird in eine Bouteille von 3 Quart gethan, Weinessig darauf gegossen, die Bouteille fest zugepropft und an der Sonne distilirt. Nach 3 bis 4 Wochen kann man ihn abgiessen und, wohlverwahrt, in einem Glase aufbehalten. Dieser Essig giebt den Soosen einen sehr angenehmen Geschmack. Wer will, kann auch etliche Gewürznelken, Pfefferkörner und ein ganz kleines Stücklein ganzen Ingwer dazu thun.



Suppen.

1. Braune oder Schü- (Jus) Suppe.

Schneide einen Vierling sauber gewaschenes frisches Nierenfett (Griff) zwey Messerrücken dick, und lege es auf den Boden eines Fußhafens oder Kasserols. Hernach nimm ein Pfund mageres Rindfleisch von einem fleischigten Stücke, wasche und schneide es halben Fingers dick. Klopfe es ein wenig breit, und lege es zwischen und auf dem Nierenfette herum. Auf dieses lege geschälte und 2 Messerrücken dick geschnittene Zwiebeln. Auch werden sauber geputzte, gewaschene und 2 Messerrücken dick geschnittene Stücke von Zelleri- Peterling- Pastinat-Wurzeln, wie auch von gelben Rüben, darauf gelegt; etliche ganze Pfefferkörner, 2 bis 3 ganze Nägelein, ein wenig ganze Muskatenblüthe darauf gestreut, hernach etliche Löffel voll Fleischbrühe daran gethan. So läßt man es auf Kohlen langsam dämpfen, bis es keine Brühe mehr hat, und auf dem ganzen Boden ganz dunkelbraun aussieht. Hernach gieß etliche

Löffel kaltes Wasser daran, und lasse es ein wenig, ohne umzurühren, stehen, daß sich das Braune geschwinder ablöst. Fülle es mit siedender Fleischbrühe auf, thue eine Handvoll sauber geklaubtes und gewaschenes Peterlingkraut daran, daß die Brühe desto heller wird, und laß es noch eine Stunde kochen. Schöpfe dann das Fett herunter, und richte es durch ein Haarsieb oder durch einen Suppenseyher über gebähete weiße Brodschnitten an. Man kann auch allerhand Knöpflein, die hernach beschrieben werden sollen, oder einen Eyerkäs in diese Brühe zur Suppen gebrauchen. Diese Brühe kann auch von Kalbfleisch gemacht werden; nur daß es von einem Schlegel seyn muß. Man kann auch von Hühnern die Mägen, Füße und Beiner dazu thun. Zu einem Pfunde Fleisch rechnet man drey Maas Brühe.

2. Braune oder Schü- (Jus) Suppe anderer Art.

Schneide Rindfleisch oder Kalbfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie, schmiere ein Kasserol oder einen Bodenhafen auf dem Boden dick mit Butter aus, tunke die Fleischscheiben auf einer Seite in feines Mehl, und drücke diese Seite auf das Geschmierte im Boden- oder Fußhafen fest an. Alsdann lege auf das Fleisch geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gepuzte und in dünne Schnitten geschnittene Pastinat-Peterling- und Zelleriwurzeln, auch gelbe Rüben; etliche

etliche dünn geschnittene Stücklein ungesottenes dürres (getügenes) Fleisch. Decke hernach den Bodenhafen zu, und stelle es auf Kohlen, daß es ganz langsam dunkelbraun wird, aber ja nicht anbrennt. Gieß dann siedende Fleischbrühe daran, rühre es aber nicht gleich um, bis sich alles auf dem Boden aufgelöst hat. Thue ein wenig ganze Muskatenblumen, etliche ganze Pfefferkörner, zwey oder drey ganze Nägelein dazu, und lasse es noch eine gute Stunde kochen. Dann schöpfe das Fette davon ab, und seyhe es durch ein Haarsieb, oder durch einen engen Suppenseyher. Mache es wieder siedend. Hernach richte die Brühe über allerhand gebackene oder gesottene Knöpflein, oder über gebäheтes weisses Brod an. Man kann auch abgebrüheten Sago in dieser Brühe kochen. (Siehe unten Seite 12.)

3. Braune oder Schü-Suppe von Fischen zu Fastenspeisen.

Koche Erbsen, wie zu einer recht dünnen Erbsensuppe. Alsdann dämpfe in einem Stücke Butter allerhand Wurzeln, als Peterling, Selleri, gelbe und eine weisse Rüben, auch Pastinatwurzeln. Wann diese eine Weile gedämpft sind, so thue sie in die Erbsenbrühe, und lasse sie kochen. Indessen nim̃ ungefähr zwey Pfund Fische, es mögen seyn Karpfen, Schleyen oder Nasen. Schuppe und wasche sie recht sauber, schneide sie in große Stücke. Lasse in einem Kasserol, oder Bodenhafen, einen Vierling Butter zergehen. Lege die

Stücke von den Fischen darein, thue Zwiebeln und Wurzeln, wie zur vorherigen braunen Suppe, dazu; und lasse es auf Kohlen ganz langsam dämpfen, bis es gelb, wie alle Schü, aussieht. Säe ein klein Rührlöffelein voll Mehl darein, laß es noch eine kleine Zeit dämpfen, rühre es aber nicht um. Treibe dann die Erbsenbrühe durch einen weiten Seyher dazu, und lasse es aneinander eine Stunde lang kochen. Treibe es noch einmal durch ein Haarsieb oder engen Seyher, mache die Brühe wieder siedend heiß, und richte sie über gebackene Erbsen an, die unten erst nach den Knöpflein beschrieben werden. Zu 2 Pfund Fisch rechnet man 3 kleine Maas Brühe.

4. Krebs-Suppe.

Es werden 15 kleine Krebse mit ein wenig Salz gesotten, die Schwänze heraus gemacht, der Magen davon gethan, das Weisse neben an den Füßen weggeputzt; alsdann die Krebse recht klein zerstoßen, in einem Vierling zergangenen Butter mit einer zu Vierteln geschnittenen Zwiebel geröstet, und wenn der Butter schön roth ist, einen Rührlöffel voll Mehl darein gerührt, noch ein klein wenig geröstet, hernach in siedende Fleischbrühe gethan, und eine starke halbe Stunde gekocht. Dann bähet man Schnitten von weissem Brode, streuet geschnittenen Schnittlauch (Schnittling) darauf, und richtet jene Brühe, durch einen engen Suppenseyher darüber an; rührt etliche Eyerdotter mit etwas süßem

Raum

Raum ab, und wann die Suppe ein wenig auf Kohlen angezogen hat: thut man die abgerührte Eyerdotter hinein, reibt Muskatnuß darauf, legt die Krebsschwänze darüber; und trägt sie also auf. Bey dieser Suppe können die Eyerdotter auch weggelassen werden, und wenn man Spargeln haben kann: so können klein geschnittene abgebrühte Spargeln daran gethan werden.

5. Krebs-Suppe anderer Art.

Es werden Wurzeln, wie zur braunen Suppe, mit einem Stücklein Kalbfleisch gedämpft: aber immer ein wenig Brühe daran gegossen, daß es nicht gelb wird. Alsdann werden die Krebse, wenn sie gesotten sind, wie vorhin gedacht worden ist, ausgemacht; die Schaalen mit einem kleinen Stücklein Butter und etlichen Mandeln recht fein gestoßen; ein Stück Butter in einem Pfännlein zerlassen, die Schaalen darinnen geröstet; und dann durch ein sauberes leinen Tuch oder Haarsieb gepreßt, daß der meiste Butter davon kommt. Darnach werden die Krebsschaalen zu dem Gedämpften gethan, mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt, ein Halbkreuzer-Rögglein (weisses Brod) zerschnitten und auch darein gethan, und alles eine gute halbe Stunde aneinander gekocht, bis sich die Schnitten des Rößgleins recht verkocht haben. Endlich wird das Gekochte durch ein Haarsieb oder durch einen engen Seyher getrieben, und in einem andern Geschirre noch einmal aufgesotten. Vor dem Anrichten werden

ein Paar Eyerdotter, mit einem halben Quart süßem Raum, und dem Krebsbutter, recht an-einander gerührt, von der Brühe etwas dazu gethan, und alles aneinander gerührt, daß es nicht gerinnt. Hernach kann man die Brühe über Knöpflein, oder über gebähete Schnitten von Herren- oder Milchbrod, anrichten. Zu 25 klei-nen Suppenkrebsen, oder zu 12 großen, rechnet man 2 Maas Brühe, und anderthalben Vier-ling Butter.

6. Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln.

Zerstoße die Krebsschaalen, wie oben ange-merkt worden ist, mit einer Handvoll abgezoge-ner Mandeln und einem Stücke Butter, eines halben Hühnereyes groß, recht fein. Wann sol-ches geschehen, so nimmt man zu 15 kleinen Kreb-sen eine Maas gute Milch, macht solche siedend, thut die gestoßene Krebse hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde mit einem Stücklein Zimmet kochen; zuckert es nach Belieben, richtet es über gebähete Schnitten durch einen Seyher an, und legt die Krebsschwänze, in der Mitte der Länge nach zerschnitten, darauf. Man muß diese Suppe nach dem Anrichten gleich zudecken, sonst werden die Schnitten nicht weich.

7. Fischrogen-Suppen.

Nehmet einen gesottenen Fischrogen, zerrüh-ret denselben, und lasset ihn in einer durchgeseyheten

heten dünnen Erbsenbrühe siedend werden. Thut ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muskatennuß nebst einem Stücklein Butter dazu. Wann es eine Viertelstunde gekocht hat: so richtet es über würflicht geschnittenes, und im Schmalz geröstetes, weisses Brod an.

8. Reis-Suppe mit Krebsen.

Der Reis wird mit siedendem Wasser, nachdem er vorher sauber gewaschen worden, zugesetzt, damit er ein wenig verwälle. Alsdann wird ein Krebsbutter gemacht, wie vorher beschrieben worden ist; nur daß man beym Rösten des Krebsbutters kein Mehl dazu nimmt. Wann er fertig ist, preßt man ihn durch, und rührt den Reis damit an. Dann werden die gerösteten Krebsschaalen in der Fleischbrühe gesotten, durch ein Haarsieb, Tuch oder Seyher gepreßt, an den Reis gegossen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe daran gethan, und noch eine Stunde lang gekocht. Die Krebsschwänze werden mitten, der Länge nach, von einander geschnitten, in die Suppe gethan, und auf den Tisch gegeben. Man kann auch Schnittling darein thun, und Muskatennuß darauf reiben.

9. Schnecken-Suppe.

Die Schnecken lasse sammt ihren Häuslein, so lange als ein Paar harte Eyer, im Wasser sieden; darnach thue sie heraus, ziehe die schwarze Haut herab, schneide den Kopf und das hin-

tere Theil davon, wasche sie mit warmem Wasser recht ab. Wenn man will, kann man sie zwar auch zuvor mit Salz abreiben: allein sie bleiben kräftiger, wenn man nur mit etlichen warmen Wassern das Schleimige davon wohl abwäschet. Hierauf lasse die Schnecken noch ein wenig im Wasser, oder welches besser ist, in Fleischbrühe sieden, damit sie weich werden. Wiege oder hacke sie recht klein zusammen, bis auf etliche, so man ganz läßt. Die gewiegten oder gehackten thue in ein Häfelein, röste ein wenig Mehl im Butter ganz gelb, thue es auch dazu, gieß siedende Fleischbrühe oder Wasser darüber, würze sie mit ein klein wenig Muskatenblüthe und Pfeffer, lasse es noch eine Viertelstunde kochen, und richte sie über weisses gebähetes Brod an. Die noch übrig behaltene Schnecken lege mitten auf die Suppe, decks zu, auf daß das Brod recht weich werde. Man kann auch von fein gewiegtem Peterling ein wenig mit dem Mehl rösten, und mit der Brühe aufsieden lassen. Es bekommt einen desto bessern Geschmack. Für zwo Personen nimmt man 12 bis 13 Schnecken, und ein gutes Seidlein (kleine halbe Maas) Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, nur muß alsdann mehr Butter genommen werden.

10. Wurzel-Suppe.

Es werden Zelleri und gelbe Rüben, auch Peterling- und Pastinat-Wurzeln zu länglichen Stücklein nur halben Fingers lang, und in der

der Dicke wie ein Schwefelhölzlein, geschnitten; zusammen ein Paar Handvoll. Diese werden in einem Stücklein Butter gedämpft, aber nicht gelb; dazu wird ein wenig Mehl gethan. Man füllt es alsdann mit guter siedender Fleischbrühe auf, und siedet es vollends weich. Vor dem Anrichten wird ein Paar Eyerdotter mit ein wenig süßem Raum verkleppert, von der Brühe ein wenig daran gerührt, und über gebähete Schnitten angerichtet.

11. Suppe mit Eyern.

Verklopfe zwey ganze Eyer, gieß ein Seidlein (halbe Augsburger Maas) Fleischbrühe daran; (wiewohl mans auch mit Wasser machen kann, jedoch daß selbiges zuvor gesalzen werde.) Darnach thue ein wenig frisches Schmalz in eine Pfanne, laß es heiß werden, brenne einen Löffel voll Mehl schön gelb darein; laß es aber zuvor noch ein wenig erkalten, und dann gieß die Fleischbrühe (oder das Wasser) sammt den Eyern allgemach daran. Lasse es unter stätem Umrühren aufsieden, thue ein wenig Ingwer und Muskatenblühe daran, röste ein aufgeschnitten weisses Brod schön trocken im Schmalze, und richte die Suppe darüber an.

12. Körbelkraut-Suppe.

Eine Handvoll Körbelkraut, und halb so viel Sauerampfer, wird mit ein wenig Peterling recht klein gewiegt, in einem Stücklein Butter ge-

dämpft und ein klein Löffelein voll Mehl dazu gethan. Wenn es wohl angezogen hat, wird es mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, auch Salz und Muskatenblüthe daran gethan, vor dem Anrichten werden etliche Eyerdotter, mit einem Löffel voll süßem Raum abgerührt. Die Hälfte von der Brühe wird vorher siedend über gebähete Schnitten angerichtet und zugedecket; die übrige Brühe wird an die Eyerdotter gerührt. Wenn nun das Brod angezogen hat, wird diese übrige Brühe vollends dazu gethan, und so auf den Tisch gegeben. Der Sauerampfer und Peterling kann auch weggelassen, und nur Körbel allein genommen werden.

13. Suppe von gebacknen Eyern.

Schlage ein Ey aus, salze selbiges, streue ein wenig Mehl darauf, backe es in Schmalz; doch also, daß der Dotter weich bleibe. Hernach wiege oder hacke es ganz klein. Indessen laß ein wenig Fleischbrühe, ohngefähr ein Quart (oder den vierten Theil von einer Maas) zu einem Ey gerechnet, siedend werden. Thue das gewiegte Ey darein, und laß es noch ein wenig aufsieden. Hernach treibe solches mit einem Rührlöffel durch einen Seyher, würze es mit ein wenig Muskatennuß. Dann laß es noch einmal mit einem Stücklein Butter aufsieden, und richte es über weiß geschnittenes Brod an.

14. Suppe von hartgesottnen Eyern.

Es werden solche Wurzeln, wie oben zur braunen Suppe gebraucht wurden, mit etwas geschnittenem Kalb- oder Rindfleisch ganz weich gedämpft. (Es muß aber immer ein wenig Fleischbrühe zugegossen werden, damit es nicht gelb wird.) Man kann auch eine Zwiebel und ein wenig recht sauber gewaschenes, aber ungesottenes gedörrten (getüzenes) Fleisch dazu thun, und von einem Röggelein die Brosamen. Dann wird so viel siedende Fleischbrühe, als man Suppe haben will, daran gegossen. Dieß wird eine Stunde aneinander gesotten, durch einen Seyher oder Haarsieb getrieben, und darnach muß man es noch einen Wall aussieden lassen. Darauf wird das Gelbe von 2 bis 3 abgesottenen harten Eyern, auch 1 bis 3 Löffel voll süßer Raum, ganz glatt abgerührt, und unter dem Rühren die siedende Brühe nach und nach dazu gegossen, daß es nicht gerinnt; über gebackenes Herrenbrod, auf welches vorher geschnittener Schnittlauch gestreuet ist, angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben.

15. Gewiegte oder geriebene Gerste.

Schlage ein oder zwey Eyer in ein Schüsselein, salze sie ein wenig, zerklopfe sie wohl, rühre vom schönsten weissen Mehl darein, mache einen festen Teig daraus, lege ihn auf ein Brett oder

oder runden Deckel, und würke ihn noch fester zusammen. Wenn dieses geschehen ist, so wiege oder reibe an einem Riebeisen den Teig, so klein, wie geründelte Gerste. Alsdann läßt man ihn trocknen, und zerreibet solchen noch ein wenig mit saubern Händen. Wenn man nun die Suppe kochen will, so röstet man diesen gewiegten oder geriebenen Teig in Butter, (wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kann), setzet Fleischbrühe oder auch nur Wasser zum Feuer, lässet es siedend werden, salzet es, thut den Teig, nebst einem Stücklein Butter hinein, daß er darinnen wenigstens eine halbe Stunde siede, reibt ein wenig Muskatennuß darauf, und trägts zu Tische.

16. Gewöhnliche Sago-Suppe.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man einen Vierling Sago, klaubet und wäscht solchen sauber, gießt das Wasser davon ab; brühet ihn hernach mit siedendem Wasser an, rühret ihn etlichemal herum; läßt ihn eine Viertelstunde stehen, und gießt das Wasser wieder durch einen Suppenseyher davon. Man brühet ihn noch einmal an, und wann er wieder eine Viertelstunde gestanden hat, wird er noch einmal abgegossen, und mit siedender Fleischbrühe in einem zweymäßigen Hafen zugesetzt. Dann läßt man ihn etliche Stunden kochen, thut ein wenig Muskatenblüthe und Salz, wenn noch eins nöthig ist, daran. Vor dem Anrichten verkleppert man ein Paar Eyerdotter

dotter mit einem Eßlöffel voll Wasser, gießt ein Paar Löffel voll Sagobrühe daran, rührt hernach alles durcheinander, und richtet es so an. Man kann auch ein Paar recht sauber gewaschene Kalbspriesen mitkochen lassen, und hernach, in Stücklein geschnitten, unter die Suppe thun. Zelleriwurzel mitgekocht, giebt ihm einen recht guten Geschmack. Man kann auch weisse Butterknöpflein in Fleischbrühe kochen, sie aus dieser herausnehmen, und in die Sago-Suppe thun, wenn sie angerichtet ist.

17. Sago-Suppe mit Wein.

Klaube, wasche und brühe den Sago an, wie vorhin (Seite 12) gedacht worden. Wenn dieses geschehen ist, so setze ihn mit halb Wasser und Wein zum Feuer, und lasse ihn mit Zucker, einem Stück ganzen Zimmet, und ein wenig Citronenschelfen zwo Stunden kochen. Richte ihn hernach über gebackene Mandel-Knöpflein an. Wenn man rothen Wein dazu nimmt, wird die Suppe schöner.

18. Wein-Suppe.

Thu in ein Pfännlein 2 oder 3 Eyerdotter, und ein klein Löffelein voll Mehl. Rühre es mit ein wenig kaltem Wasser schön glatt ab. Schütte hernach zwey Theile Wein, und einen Theil Wasser daran. Thue ein Stücklein Butter, Zucker, Zimmet, ein Paar ganze Nägelein,

ganze Muskatblüthe, und ein Stück Citronenschelfen daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre solches auf dem Feuer ab, doch laß es ja nicht über und über kochen. Man richte es durch einen feinen Seyher über gewürfelte, und im Schmalz geröstete Bröcklein weisses Brod an. Zu 2 Eyerdottern rechnet man 1 Quart (kleinen Schoppen) Wasser und Wein.

19. Wein-Suppe mit Mandeln.

Weiche ein Viertelpfund Mandeln in warmes Wasser, ziehe die Schelfen herab, stoße sie mit frischem Wasser recht fein, wie zu einer Mandelmilch; treibs hernach mit Wein durch ein leinen Tuch, Haarsieb oder engen Seyher. Thue auch ein Stücklein ganzen Zimmet, Zucker, Citronenschelfen, und zu einem Seidlein Wein ein Quart Wasser, nebst ein wenig frischem Butter dazu. Laß es unter beständigem Rühren aufsieden, und richte es über gebähete Schnitten von weissem Brode an.

20. Bier-Suppe.

Ein Löffelein voll Mehl wird mit zwey Eyerdotter und einem Quart (kleinen Schoppen) guter Milch angerührt, ein Seidlein (kleine halbe Maas) weisses Bier dazu gethan, und ein Stücklein Zimmet und Zucker nach Gutdünken. Solches läßt man unter beständigem Umrühren ein Paar Wall thun, und richtet es über würflicht geschnittenes weisses Brod an.

21. Bier-Suppe ohne Milch.

Laß ein Seidlein (kleine halbe Maas) weis-ses Bier mit einem Stück Butter, einer wäl-schen Nuß groß, siedend werden, zuckere es nach Belieben, zerklopfe 2 Eyerdotter, rühre sie mit dem siedenden Bier an, und richte es über würflicht geschnittenes weisses, oder auch schwar-zes Brod an, und bestreue es mit gestoßenem Zimmet oder Muskatennuß.

22. Chocolade-Suppe.

Setze ein Seidlein (kleine halbe Maas) gute Milch oder süßen Raum zum Feuer. Man kann auch Wein oder weisses Bier nehmen. Thue es, sobald es anfängt sieden, vom Feuer; rühre, nach-dem man es dick oder dünne verlangt, 3 oder 4 Löffel voll geriebene Chocolade, auch etwas Zucker hinein; und laß es, unter stätem Umrühren, noch etliche Wall aufthun. Indessen zerklopfe 2 oder 3 Eyerdotter mit einem Löffel frischen Wassers, daß sie nicht zusammen gerinnen. Nimm die Chocolade vom Feuer, rühre die Eyerdotter da-mit an, und schütte es über gebähetes weisses Brod. — Oder nimm ein Ey, etliche Löffel voll Wein, ein wenig Zucker und Mehl; mache ei-nen festen Teig, wie zu geschnittenen Nudeln, wärgle ihn einen Messerrücken dick, und schneide nicht gar zu kleine Nudeln daraus; backe solche schön gelb, aus einem heißen Schmalz, und ge-brauche sie statt dem weißen Brode.

23. Blinde Chocolade-Suppe.

Es wird in einem Stücke Butter ein Löffel voll Mehl gelb geröstet, und mit guter Milch, welche vorher siedend gemacht werden muß, angerührt. Hernach wird ein Stücklein Zucker, und ein wenig gestoßene Nägelein und Zimmet darein gethan. Noch eine gute Weile läßt mans kochen, und wann es, wie vorhin gedacht, mit etlichen Eyerdottern angerührt worden ist, über dünne, auf dem Roost gebähete Schnitten von Herren- oder weissem Brod angerichtet.

24. Süße Raum- oder Milch-Suppe.

Zu einem Seidlein (kleinen halben Maas) Raum oder Milch, wird nur ein Paar Kaffeelöffelein voll weisses Mehl genommen, dieß mit einem Eyerdotter angerührt, mit der Milch vollends dünne gemacht, und Zucker und Zimmet nach Belieben daran gethan. Hat man es unter beständigem Rühren aufsieden lassen: so wird es über würflicht geschnittenes Herrenbrod angerichtet.

25. Süße Mandel-Suppe.

Stoß, oder welches noch besser ist, wiege oder hacke, eine Handvoll Mandeln klein, röste sie nur trocken in einer messingen Pfanne, mit einer guten Handvoll Zucker, auf starken Kohlen, bis es gelb ist.

ist. Alsdann rühre, zu einer Suppe für vier Personen, nach und nach eine kleine Maas Milch daran. Thue etwas gestoßenen Zimmet dazu, und laß es eine Viertelstunde kochen. Hernach rühre es mit einem Paar Eyerdotter ab, und richte es über gebähete weisse Brodschnitten an.

26. Mandel-Suppe mit Fleischbrühe.

Es wird ein wenig Fett von gestandener Fleischbrühe mit einem Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe in einen Bodenhafen gethan; darein werden etliche Stücklein Fingersdick geschnittenes Kalbfleisch, mit Zelleri- Peterling- und Pastinat-Wurzeln gelegt, und so lang gedämpft, bis es weich ist, und ein klein wenig gelblich wird. Alsdann schütte gute Fleischbrühe daran, und schneide zu einer Maas ein Viertel von einem Kreuzerrögglein (Kreuzerbrod), oder auch ein halbes, je nachdem man es dünne oder dick will. Laß es kochen. Indessen stoß eine Handvoll abgezogener Mandeln, mit einem Paar nicht allzuhart gesottener Eyerdotter recht fein, thue es in einen engen Suppenseyher oder Haarsieb, und treibe es mit der gekochten Brühe durch. Zulezt thut man auch die Wurzeln hinein, und treibts mit noch ein wenig siedender Brühe durch; läßt es, unter beständigem Umrühren, noch etwas aufsieden; thut Salz und Muskatenblüthe nach Belieben daran, und richtet es über zart geschnittenes Herren- oder Milchbrod an.

27. Quitten=Suppe.

Schäle zu einer Suppe für 2 Personen 2 Quitten, wenn sie nicht gar groß sind; schneide sie in dünne Stücklein, gieß zu zwo Schnitten 3 kleine Gläslein Wein und 3 Gläslein Wasser, laß es so lange kochen, bis die Quitten weich sind. Treibs durch einen Seyher, thu gestoßenen Zucker und Zimmet dazu; laß es noch einmal aufkochen, kleppere ein Paar, oder auch nur einen Eyerdotter daran, und richte es über würflicht geschnittenes und im Schmalz geröstetes Milchbrod an.

28. Citronen=Suppe.

Nimm eine recht schöne gelbe saftige Citrone, schneid sie in Scheiben, und eine jede Scheibe in 4 Theile, lege sie auf eine porcellanene Theeschaase, und bestreue sie stark mit Zucker. Alsdann röste eine Handvoll Semmelmehl in heissem Schmalz schön gelb, aber ganz trocken, daß es ja nicht fett ist; thue es in ein Suppenschüsselein, bestreue es mit gestoßenem Zucker und Zimmet, und lege die mit Zucker überstreute Citronenstücklein darauf. Nimm 2 Gläslein Wein, und eines voll Wasser, lasse beydes untereinander sieden, wirf Zucker und einen kleinen Messerspitz gestoßene Cardemomen darein. Wann es noch ein Paar Wall aufgesotten hat, so rühre es mit einem Eyerdotter an, und schütte es über das Brod und die Citronen: deck es gleich zu, und trags zu Tische.

29. Wein=

29. Wein-Suppe mit einem Berg von geriebenem Brode.

Man reibt von gut ausgebackenem schwarzen Brode, auch, so man will, etwas weisses Brod darunter, auf jede Person, für die man Suppe machen will, zwey kleine Hände voll gerechnet, röstet solches in heissem Schmalz schön gelb. Wenn dieses geschehen ist, mischt man ein wenig Zucker und Weinbeere darunter; thuts in die Schüssel, worinn man die Suppe anrichten will, und drückt es mit sauber gewaschenen Händen, so lang es noch heiß ist, mitten in der Suppenschüssel so zusammen, daß es wie ein kleiner Berg aussieht. Dann nimmt man zwey Theile Wein, und den dritten Theil Wasser; kocht selbiges eine gute Viertelstunde mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Cardemomen, auch geschnittenen Citronenschaalen; rühret ein Paar Eyerdotter mit einem Löffel voll frischen Wassers ab; gießt den gekochten Wein daran, und schüttets über den Berg von geröstetem Brod ganz langsam ab, denn sonst zerfährt er; besteckts mit abgezogenen, in der Mitte entzwey gespaltenen und länglicht geschnittenen Mandeln, und trägts so zu Tische. Man kann auch diese Suppe auf eben diese Art von weissem Biere machen, nur daß man hernach die Citronen und Cardemomen wegläßt.

30. Zwiebel-Suppe.

Man schneidet mittlere Zwiebeln, nachdem sie sauber abgeschält worden, in der Mitte entzwey;

legt die zerschnittene halbe Zwiebel auf einen saubern hölzernen Teller, und schneidet sie itzt überzwerg so dünne als Papier; doch so, daß sie auf der einen Seite aneinander hangen bleiben. Eben so schneidet man auch schwarzes Brod, so fein als möglich, und belegt den Boden der Suppenschüssel mit einer geschnittenen Zwiebel, dann wieder ein Häuflein Brod, und so eins um das andere, bis der ganze Boden voll ist. Dann wird recht stark siedende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darauf gegossen, alles zugedeckt und auf wenigen Kohlen langsam gekocht, bis man merkt, daß die Zwiebeln weich sind. Hernach schneide man wieder etliche Zwiebeln würflicht, lasse solche in heissem Schmalze schön gelb werden; gieße sie über die Suppe her, und schlage so viel Eyer in die Suppe, als Personen bey Tische sind. Man hebt jedesmal, so oft man ein Ey hineinschlägt, mit einem Löffel die Schnitten ein wenig in die Höhe, damit beym Hineinschlagen das Ey völlig hinunter komme, und doch ganz bleibe; deckt die Suppe wieder zu, und läßt sie nur noch ein wenig kochen, daß die Eyer ja nicht zu hart werden; thut ein wenig Pfeffer daran, und trägts zu Tische.

31. Wasser-Suppe.

Ein Stück Butter, so groß wie ein halb Hühner-Ey; für etliche Kreuzer, oder ein Paar Handvoll, Peterling; davon das Kraut, so vorher recht sau-

sauber geklaubt und gewaschen ist, zusammen gebunden wird, die Wurzeln aber geschaben und klein geschnitten werden; etwas Salz und 8 oder 10 gebähete weisse Brodschnitten, nebst 2 in Viertel geschnittenen Zwiebeln, alles zusammen in einen Hafen gethan; ohngefähr eine Maas stark siedendes Wasser darauf geschüttet, und auf Kohlen gekocht, bis es alles weich ist. Alsdann treibt man es durch einen Suppenseyher, und läßt es noch einmal aufsieden: verrührt ein Paar Eyerdotter, mit einem Löffel voll recht klein gewiegten Peterling, und einer Kaffeeschaalen voll süßem Raum; und schöpft von der obbenannten siedenden Brühe etwas an die verrührten Eyerdotter. Dieses wird nun an das vorige gegossen, wohl untereinander gerührt, so angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben. Sollte es zu dünne seyn, so kann man ein wenig fein geschnittenes weisses Brod darein thun.

32. Zetterlein-Suppe.

Zu einem guten Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet. Nachdem man also viel oder wenig Suppe machen will, nimmt man Mehl, rührt solches mit ein wenig Milch ab, schlägt die Eyer dazu, und machts mit Milch vollends so an, daß der Teig etwas dicker als ein Eyerfladlein-Teig ist. Nun mache Fleischbrühe in einer Pfanne oder in einem Hafen siedend, laß mit einem Rührlöffel den Teig hineinlaufen, daß es so kleine Klümplein

giebt, und thu ein Stücklein Butter dazu. Wann es eine halbe Viertelstunde gekocht hat, so richte es an, und reibe Muskatennuß darauf. Man kann auch den Teig in siedendes Wasser, wenn solches vorher gesalzen worden ist, laufen lassen, und mit gelb geröstetem Semmelmehl schmelzen.

33. Groß- (Grütze- oder Grießmehl-) Suppe mit Fleischbrühe.

Setze gute Fleischbrühe in einem Hafen zum Feuer. Wann solche siedet, so säe in eine Maas Fleischbrühe 2 Hände voll Groß. Laß es eine Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten kann man ein ganzes Ey in der Suppenschüssel mit einem Löffel voll Wasser verkleppern, und die Groß-Suppe darüber anrichten. Wer will, kann Muskatennuß darauf reiben. Ist die Fleischbrühe nicht gut, kann ein Stück Butter mit gekocht werden. Schnittlauch ist auch gut in dieser Suppe.

34. Braune Groß- (Grütze- oder Grießmehl-) Suppe.

Wird eben wie die vorherige gemacht; nur mit dem Unterscheide, daß das Groß mit einem Stücke Butter recht schön gelb geröstet, mit der siedenden Brühe angerührt, eine halbe Stunde länger als die vorhergehende gekocht, ein wenig Muskatenblüthe daran gethan, und so auf den Tisch gegeben wird. Man kann diese Suppe auch mit

mit Wasser machen, nur muß man desto mehr Butter dazu nehmen: so taugt sie alsdann zu Fasttagen.

35. Gersten=Suppe.

Für 4 Personen nimmt man ohngefähr einen Vierling feine Gerste, setzt solche, nachdem sie gewaschen und ein klein Rührlöffelein voll Mehl dazu gethan worden ist, mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer, und läßt sie langsam kochen; sonst läuft sie gleich über. Wann sie eine Stunde gekocht hat, thut man klein geschnittene Zelleri und gelbe Rüben, nebst ein wenig Muskatenblüthe darein, und füllts mit Fleischbrühe auf; oder wer keine Wurzeln mag, kann klein geschnittene Citronen=Schaalen, nebst ein wenig Saft, daran thun, und es wieder kochen lassen. Vor dem Anrichten kann man ein Paar Löffel voll süßen Raum daran thun, und wenn die Gerste zu dick werden will, sie mit noch mehr heisser Fleischbrühe auffüllen. NB. Alle Gerste, sie mag fein oder grob seyn, muß wenigstens 3 bis 4 Stunden kochen; sonst giebt sie keinen rechten Schleim.

36. Wiener Panade=Suppen.

Zu einem Seidlein (kleinen halb Maas) Fleischbrühe schneidet man von einem Kreuzer=Rögglein (weiß Brod) die Rinde ab, thut solche in die kalte Fleischbrühe, und setzt dieses in einem

Häfelein mit einem Stücklein Butter zum Feuer. Wenn es recht verkocht ist, treibt man es durch einen Seyher, läßt es hernach wieder heiß werden, und richtet es an. Dann ist es wie ein Gersten-schleim. Man kann auch etliche Löffel voll süßen Raum daran thun, und ein wenig Muskatenblüthe darauf streuen. NB. Wer diese Panade an Fast-tagen genießen will, läßt die Fleischbrühe weg, und thut desto mehr Butter ans Wasser.

37. Reis-Suppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt auf eine halbe Maas oder Seid-lein Fleischbrühe, je nachdem man die Suppe dünn oder dick haben will, ein halb Viertelpfund Reis, klaubet und wäscht solchen recht sauber, und setzt ihn in einem Hafen mit der siedenden Brühe zum Feuer; rührt ihn manchmal um, daß er nicht anhängt, läßt ihn mit einer Zelleri- und etlichen Peterling-Wurzeln, auch einem Stengel Pori oder Lauch, eine Stunde lang kochen: so ist die Suppe gut. Wann die Fleischbrühe nicht fett ist: so kann man ein Stücklein Butter dazu thun, und Muskatennuß darauf reiben.

38. Reis-Suppe mit Schü (Jus) oder brauner Fleischbrühe.

Ohne Brod. Für 2 bis 3 Personen wird ein Vierling Reis geklaubt und gewaschen, mit einer kleinen halben Maas Fleischbrühe nicht gar stark ge-

gekocht, auch nicht viel umgerührt; damit er schön ganz bleibt, und doch weich wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue den Reis in ein grösseres Geschirr, gieß von der Schü oder braunen Fleischbrühe daran, bis er dünn genug ist; laß es noch ein wenig aufkochen, thue Muskatenblüthe daran, und giebs auf den Tisch.

Mit Brod. Für 6 Personen muß 1 Maas mehr von der braunen Brühe an den Reis gethan werden, daß er ganz dünne wird. Alsdann nimm ein Herren- oder Milchbrod, schneide ganz dünne Schnitten davon; verkleppere 4 Eyer mit einem starken halben Quart Milch, schütte es an das Milchbrod; nimm ein klein Stücklein frischen Speck, schneide ihn ganz klein gewürfelt, thue solchen auch darein; dämpfe in einem Stücklein Butter ein wenig gewiegten Peterling und fein geschnittenen Schnittlauch (Schnittling), rühre es untereinander, nebst etwas Muskatenblüthe und Salz; aber ganz langsam, daß das Brod nicht gar zu viel verrührt wird. Schmiere ein tiefes rundes Beckelein mit Butter, bestreue es mit Semmelmehl; gieß den Teig hinein, daß es starke 2 Finger hoch wird, backe es im Oefelein oder beym Becken, aber nur blaß gelb; brich es Löffel voll weis heraus, und legs statt dem Brod in die Suppenschüssel. Gieß die Brühe mit Reis siedend darüber, und trags auf. Man kann auch zwischen dieses Gebackene etwas abgesottenen Kariviol oder Spargeln thun, wenn es die Jahrszeit giebt.

39. Erbsen-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man ein Mäslein Erbsen, klaubet und wäschet solche recht sauber; setzet sie mit siedendem Wasser, und einem Stücklein Schmalz oder Butter, zum Feuer, und läßt sie zugedeckt kochen. Man muß sie aber anfangs nicht gleich umrühren, weil sie sonst gern hart bleiben. Wenn sie nun eine Weile gekocht haben, und bald weich sind: so kann man ein Stücklein Schweinenfleisch, nebst Pori, auch Thimian und Basilikum, auch eine Zwiebel darein thun, (oder anstatt alles dieses Grünen nur Zelleri-Wurzel) und wieder kochen lassen, bis alles weich ist. Hernach treibt man es durch einen Seyher, läßt das Durchgetriebene mit dem Fleische noch einmal aufsieden, und richtet es über würflicht geschnittenes, im Schmalz gelb gebackenes weisses Brod, sammt dem Fleische an. Sollte die Suppe zu dick seyn, kann man allemal mit siedendem Wasser helfen. Will man sie am Fasttage machen; so läßt man das Fleisch weg; thut aber destomehr Butter oder Backschmalz dazu. NB. Das Salz muß nicht vergessen werden.

40. Linsen-Suppe.

Es wird eine Brühe, wie zu einer braunen Suppe, entweder von Fleisch, oder am Fasttage von Fischen gemacht. Wenn nun die Linsen sauber geklaubt und gewaschen sind: so werden sie im Wasser recht eingekocht, dann verrührt, und mit

der

der Brühe durchgetrieben, bis sie in der rechten Dicke ist. Dann thu noch etwas Salz, Muskatenblüthe und Pfeffer daran, und richte es über dünn geschnittenes und im Schmalze gebackenes Brod an.

41. Weisse Erbsen-Suppe.

Siede die Erbsen in Wasser oder Fleischbrühe, daß sie recht weich werden, gieß sie ab, treib sie mit Milch durch einen Seyher. Wann dieses geschehen, so thue noch süßen Raum daran, bis die Brühe in der rechten Dicke ist, wie du sie haben willst. Laß sie noch einmal aufsieden. Wann nun die Erbsen im Wasser gekocht sind, wird ein Stück Butter mit gekocht. Will man sie süß, so thut man Weinbeere und Zucker hinein, und läßt sie mit aufsieden. Richte sie hernach über gebähetes weisses Brod an, und streue gestoßenen Zimmet darauf. Will man sie aber nicht süß, so thu Salz dazu, und reibe Muskatennuß darauf.

42. Ordinäre Linsen-Suppe.

Wann die Linsen sauber geklaubt und gewaschen worden, setzt man sie mit siedendem Wasser zu, läßt sie weich sieden; treibt sie durch einen Seyher, und läßt sie wieder kochen; röstet ein wenig Mehl darein, und thut Pfeffer dazu. Dann röstet man aufgeschnittenes schwarzes Brod im Schmalz, und richtet die siedende Brühe darüber an,

an, läßt die Suppe aufkochen, und, ehe sie zu Tische getragen wird, brennt man geschnittene im Schmalz gelb geröstete Zwiebeln darauf.

43. Apfel-Suppe.

Zu einem Quart oder vierten Theil von einer Maas Wein, und eben so vielem Wasser, nimm 3, oder wenn sie klein sind, 4 Borsdorfer-Aepfel, schäle und schneide sie in Stücken. Laß sie mit Zucker, ganzem Zimmet und Citronenschaalen in dem Wasser und Wein so lang sieden, bis sie weich werden; treibs durch einen Seyher, laß es noch einen Sud austhun; rühre 1 oder 2 Eyerdotter daran, und richte es über würflicht geschnittenes, im Schmalz geröstetes, weisses Brod an.

44. Suppe von frischen Weichseln.

Nimm frische Weichseln, stoß sie in einem Mörsel, sammt den Kernen. Thu alles zusammen in einen Fuß- oder Bodenhafen mit Zucker und Citronenschaalen; gieß halb Wein und halb Wasser daran, laß es recht weich kochen; treibe es durch einen Seyher, laß es noch einmal siedend werden, und richts hernach über würflicht geschnittene und im Schmalz geröstete weisse Brodbröcklein an. Man kann auch gebackene Mandel-Knöpflein, gebackene Erbsen, oder von gebrühtem Teig gebackene Knöpflein in diese Suppe gebrauchen; und wenn sie angerichtet ist, gestoßenen Zimmet darauf streuen.

45. Sup-

45. Suppe von gedörrten Weichseln.

Wird auf die nämliche Art, wie die vorige gemacht, nur daß man sie länger kochen lassen muß. Zu einem Mäslein dürrer Weichseln rechnet man drey Seidlein halb Wasser halb Wein, und zu einem Mäslein frischer nur eine Maas; weil diese an sich mehr Saft haben.

46. Hiefen- oder Hagenbutten-Suppe.

Zwey gute Handvoll Hiefen oder Hagebutten werden mit einem Seidlein Wasser zugesezt, und wenn sie recht weich gesotten sind: so werden sie mit eben so viel Wein durch einen engen Seyher, aber nicht gar zu stark getrieben, damit das Beissende davon nicht in die Brühe kommt; mit Zucker nach Belieben süß gemacht, klein geschnittene Citronenschaalen, nebst einem Stücklein Zimmet daran gethan, noch eine gute Viertelstunde gekocht, und hernach über gebähte weisse Brodschnitten, oder über würflicht geschnittenes und im Schmalz gebackenes weisses Brod angerichtet.

47. Suppe von frischen Zwetschgen.

Nimm frische Zwetschgen, und laß sie, nachdem die Steine oder Kerne herausgenommen worden sind, mit 2 Theil Wasser, einem Theil Wein, Citronenschaalen, und einem Stücklein ganzen Zim-

Zimmet recht weich kochen. Treibe es hernach durch, mache es wieder siedend, richte es über gebackene Knöpflein oder geröstetes weisses Brod an, und streue gestoßenen Zucker und Zimmet darauf. Eben so macht man sie auch von dürren Zwetschgen.

48. Suppe von Salzburger- oder Spanischen Nudeln, wie auch von Maroni.

Man setzt ohngefähr eine Maas Fleischbrühe, in der zuvor allerley Wurzeln gesotten worden, zum Feuer. Wann solche siedet, thut man die Nudeln hinein, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Sollten es aber Salzburger-Nudeln seyn, so müssen sie zwo Stunden lang stark kochen. Man kann auch ein Stück frischen Butter und Muskatenblühe darein thun. Zu einem Viertelpfund Nudeln rechnet man eine gute Maas Brühe. Sollten sie durchs Kochen zu dick werden, so kann man allemal Brühe nachschütten. Man kann diese Nudeln auch in einer Krebsbrühe kochen, und die Krebsschwänze zerschnitten darauf thun. Schnittlauch ist auch gut daran; es müssen aber die Nudeln siedend darüber angerichtet werden. Wenn man die Salzburger-Nudeln vorher in siedendem Wasser eine Viertelstunde kochen läßt, ist es noch besser.

49. Grüne Nudel-Suppe.

Eine Handvoll Spinat wird mit siedendem Wasser gebrüht. Wann er weich ist, so wird er abge-

abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt, alsdann ausgedrückt, wie zu einem Kraut, und im Mörsel recht klein zerstoßen. Dann werden drey oder vier Eyer mit ein wenig Salz verkleppert, der gestoßene Spinat dazu gethan, und mit Mehl zu einem festen Nudelteig gemacht. Dieser wird mit dem Wargelholz (Wällholz) zu 3 Plätzen in gewöhnlicher Dicke ausgewälzt. Wann sie nun abgetrocknet sind, werden von dem einen, nicht gar zu feine, Nudeln geschnitten; von dem andern viereckigte Stücklein gerädelt; und von dem dritten gefüllte Kräpflein gemacht. Diese werden also zubereitet: Weiche ein zu Vierteln zerschnittenes halbes Kreuzer-Rögglein in Milch ein, drucke es, wann es erweicht ist, wieder aus, und röste es mit gewiegtem Peterling und Schnittlauch in Butter; schlage unter währendem Rösten ein Ey daran; thue es in ein Schüsselein; rühre noch ein Ey, nebst Muskatenblüthe und Salz, darein. Fülle dann dieses, kleine Löffel voll weis, in den Teig, bestreiche es mit Eyerweiß, daß sie nicht in die Höhe aufgehen, und formire Kräpflein daraus. Dieses alles wird in einer recht guten Fleisch- oder Krebsbrühe, aber nicht lange gekocht, Muskatennuß darauf gerieben, und zu Tische getragen.

50. Ordinäre geschnittene Nudeln.

Verrühre ein Ey mit ein wenig Salz, mache mit Mehl einen rechten festen Teig daraus, davon

wirke

wirke 2 Laiblein aus, und welle sie mit dem Wargelholz, so dünne als möglich, zu 2 Plätzen auseinander. Wenn sie abgetrocknet sind, so schneide recht feine Nudeln daraus, und lasse sie in guter Fleischbrühe nur ein Paar Wall aufthun.

51. Eyerflädlein-Suppe.

Zu einem Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet. Dieses wird in eine Schüssel gethan, gesalzen, vorher mit ein wenig Milch angerührt, die Eyer dazu gerührt, und mit Milch vollends so dünne gemacht, daß der Teig recht läuft. Dann wird Schmalz in einer Back- oder flachen Pfanne heiß gemacht, wieder in ein kleines Pfännlein heraus geschüttet, und nur so viel darinnen gelassen, daß sich das Flädlein nicht anhängt. Dann gießt man mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herum laufen, daß das Flädlein nur einer Messerspitzen dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken ist, wendet man es um, und läßts auf der andern Seite auch backen; aber ja nicht braun, sondern nur schön gelb. Hernach thut man wieder Schmalz in die Pfanne, und machts wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann werden die Flädlein zusammen gewickelt, und eines kleinen Fingers breit geschnitten. Nun wird eine gute Fleischbrühe, mit einem Stücklein Butter und Muskatenblüthe, siedend gemacht, die Flädlein werden darein gethan, und

nur

nur in einem Paar Wall aufgesotten. In der Schüssel, worinn man die Suppe anrichtet, werden 1 oder 2 Eyer mit einem Paar Löffel voll Brühe verrührt, und die Flädlein darüber angerichtet.

52. Eyer-Gerste.

Man setzt ein Seidlein (kleine halbe Maas) gute Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter und etlichen Fasern ganzen Safran zum Feuer. Wann solche siedet, nimmt man zu einem großen Ey, oder zu 2 kleinen Eyern einen Eßlöffel voll Semmel- und einen Kaffeelöffel voll schönes weisses Mehl, rührt solches mit dem Ey und ein wenig kalter Brühe an, und läßts unter langsamem Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wann es eine kleine Viertelstunde gekocht hat, wird Schnittlauch in die Suppenschüssel gethan, darüber angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben.

53. Eyer-Gerste auf andere Art.

Es wird in einem Pfännlein mit einem Stück Butter, so groß wie ein halbes Hühnerey, ein Rührlöffel voll Mehl geröstet, daß es noch weißlicht bleibt. Hernach werden drey Eyer, zuerst mit ein wenig kalter, hernach mit siedender Brühe oder gesalzenem Wasser verkleppert: das Mehl wird mit angerührt, auf dem Feuer unter langsamem Umrühren aufgekocht; und eben so wie die vorige angerichtet. Zu dieser Suppe wird auf ein Ey ein Quart Brühe oder Wasser gerechnet.

54. Suppe von Kalbsbriesen.

Zur Suppe für zwo Personen nimmt man ein Paar Kalbsbriesen, wäschet solche recht sauber, und siedet sie mit Wasser und Salz; aber nicht lang, sondern nur ohngefähr eine halbe Stunde, je nachdem sie groß oder klein sind. Indessen wiegt oder hackt man ein Paar Schalotten- oder ein anders kleines Zwiebelein, mit etwas sauber geklaubtem und gewaschenem Peterling-Kraut, recht fein. Nun läßt man ein Stücklein Butter in einem Fußhäfelein heiß werden, nimmt alsdann ein halb Löffelein voll Mehl dazu, und dämpft die Zwiebeln und Peterling eine halbe Viertelstunde lang darinnen. Hernach wiegt oder hackt man die Briesen, thut sie dazu, und läßt sie noch eine kleine Zeit dämpfen. Drauf füllt man sie mit einer Maas siedender Fleisch- oder Krebsbrühe auf, und läßt dieß alles noch eine Viertelstunde kochen; hernach richtet man es über gebähte weisse Brodschnitten an. Man kann auch ein Paar Eyerdotter mit einem Paar Löffel voll süßem Rahm verrühren, mit Brühe verkleppern, und nebst gestoßener Muskatenblüthe an die Suppe thun.

55. Gefüllte Suppe.

Wann die Kalbsbriesen, wie zuvor gedacht, abgesotten worden sind: so wiegt man sie klein, röstet zu einem Paar Briesen 1 Löffel voll Semmelmehl in Butter schön gelb, thut ein wenig fein gewieg-

gewiegten Peterling dazu, und rührt es unter die gewiegten Briesen. Dann schlägt man zu einem Paar Briesen ein Ey und einen Dotter, rührt es mit ein wenig Fleischbrühe an, daß es aber nicht zu dünne wird. Es muß im Anrühren wie ein Mus (oder Brey) seyn. Thut dieses in die Suppenschüssel, worein man anrichtet; streicht es auf dem Boden zwey Fingers dick herum, belegts mit weissen Brodschnitten, die vorher im Schmalz schön gelb und trocken gebacken sind, und richtet Krebs- oder Fleischbrühe, in welcher vorher Wurzeln gesotten worden sind, siedend darüber an, reibt Muskatennuß darauf, und trägts also zu Tisch. Ein Paar Eyerdotter mit der Brühe angerührt und dazu gethan, ist noch besser.

56. Leber-Suppe.

Für sechs bis acht Personen nimmt man eine halbe Kalbsleber, hackt solche, mit einem halben Vierling frischen Speck, recht fein. Dann läßt man in einem Fuß- oder Bodenhafen einen halben Vierling Butter zergehen. Das Gehackte wird mit fein geschnittenen Schalotten- oder andern Zwiebeln, eine Viertelstunde lang darinnen gedämpft; hernach mit guter heisser Fleischbrühe aufgefüllt, Zelleri- und Peterlingwurzeln daran gethan, und aneinander eine gute halbe Stunde gekocht; durch ein Haarsieb oder durch einen nicht gar engen Seyher getrieben; Salz und Muska-

tenblüthe daran gethan, und noch ein Paar Wall aufgesotten; hernach geschnittenes u. im Schmalz gebackenes Milch- oder Herrenbrod mit gewiegtem (gehacktem) Peterlingkraut und fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, darüber angerichtet.

57. Auf andere Art.

Man nimmt eine halbe Kalbsleber, wäscht sie, häutet sie ab, schneidet sie in Stücklein eines kleinen Fingers dick, und bäckt sie aus heiß gemachtem Schmalze schnell heraus. Nach der Leber wird für einen halben Kreuzer weisses Brod, wie zu Suppenschnitten, geschnitten und gebacken; hernach auch 2 Eyer, wie bey den gebackenen Eyern unten zu finden ist, doch ohne Mehl. Wann dieses geschehen ist, läßt man gute Fleischbrühe in einem 3mäßigen Hafen siedend werden, und thut allerhand Wurzeln darein. Unterdessen bis dieses eine Weile kocht, stößt man die gebackene Leber und Eyer, und das gebackene Brod so fein, wie ein Mus, miteinander in einem Mörsel, wenn er groß genug ist, auf einmal; wenn er aber nicht groß genug ist, so nimmt man von diesen gebackenen drey Sachen immer von jedem gleich viel, und stößt sie nach und nach. Alsdann thut man das Gestoßene in die Brühe, läßt es noch eine Stunde kochen, und richtet es hernach durch einen recht weiten Seyher über gebähte Schnitten von weissem Brode, oder wenn man will, auch über

über allerhand Knöpflein an. Diese Portion giebt Suppe für sechs bis acht Personen.

58. Hühner-Suppe.

Hacke oder wiege das Fleisch von einer gesottenen halben Henne ganz klein, stoße hernach die Beiner sammt dem gehackten Fleisch und 10 bis 12 Mandelkerne, auch ein Paar hartgesottene Eyerdotter, in einem Mörsel; thu dieses mit etlichen schön gelb gebäheten weissen Brodschnitten in einen Hafen, gieß von der Hennenbrühe daran, und laß es eine Stunde lang mit Zelleri- und Peterlingwurzeln aneinander kochen. Treibs durch ein Haarsieb oder Seyher, thue Muskatenblüthe und ein Stücklein frischen Butter daran; laß es noch einmal aufsieden, und richte es über gebähetes weisses Brod oder allerley Knöpflein an. Zu einer gestossenen halben Henne rechnet man eine Maas oder drey Seidlein (drey kleine halbe Maas) Brühe.

59. Suppe von Krametsvögeln oder Lerchen.

Zur Suppe für zwo Personen nimm einen Krametsvogel oder drey Lerchen, brate solche wie gewöhnlich, nur daß sie fein saftig bleiben. Das Brustfleisch wird alsdann heraus geschnitten, das übrige aber, wenn es nimmer warm ist, in einem Mörsel zerstoßen. Indessen laß in ei-

nem Fußhafen oder Kasserol ein Stück Butter zergehen, lege einige zwey Finger dick geschnittene magere Stücklein Rindfleisch, nebst Wurzelwerk darein; laß es eine halbe Stunde dämpfen. Dann schneide ein halbes Kreuzerrögglein (gewöhnliches weisses Brod für 2 Pfennige) dazu, und dämpfe es noch einmal, bis alles ganz gelb werden will. Schütte siedende Fleischbrühe daran, und thue die zerstoßene Vögel dazu. Ein Stücklein ungesottenes, aber recht sauber gewaschenes geräuchertes Fleisch dazu gethan, giebt einen noch bessern Geschmack. Dieses alles laß eine Stunde aneinander kochen, treib es durch ein Haarsieb oder Seyher, und richte es über gebackene oder gebähete dünne Schnitten von Milch- oder Herrenbrod an. Das Brustfleisch von den Vögeln wird in die Suppe gelegt, und diese so auf den Tisch gegeben.

60. Gebrennte Mehl-Suppe.

Mache eine Fleischbrühe, oder gesalzenes Wasser, in einem Hafen siedend, röste zu einer Maas Brühe zwey kleine Rührlöffel voll Mehl in heiß gemachtem Schmalz ganz dunkelgelb. Thue es in die siedende Brühe, nebst klein gewiegtem Peterlingkraut, auch fein geschnittenen Schnittlauch, ein wenig Pfeffer, Ingwer und geriebene Muskatennuß. Laß es eine Weile sieden, und richte es über würflicht geschnittenes weisses Brod an. Wer will, kann ein oder zwey ganze Eyer, mit

mit ein wenig frischem Wasser verkleppern, und vor dem Anrichten an die siedende Brühe rühren.

61. Käß-Suppe.

Reibe einen halben Vierling guten Edamer-Käß. Gieß ein Seidlein Fleischbrühe und ein Quart Wasser daran, damit es nicht zu scharf gesalzen werde. Lasse es, so lang als ein Paar harte Eyer, sieden; treib es dann durch einen Seyher, thu ein halb Quart süßen Raum und ein Stück Butter in der Größe einer wälschen Nuß daran; laß es noch einmal aufsieden, und richte es über gebähte Schnitten von Herren- oder Milchbrod an. Man kann auch ein wenig Muskatenblüthe und Ingwer daran thun, den Raum weglassen, und statt dessen ein Paar Eyerdotter daran rühren. Diese Suppe kann auch am Fasttage mit bloßem Wasser ohne Fleischbrühe gemacht werden; aber dann nimmt man eines halben Hühner-Eyes groß Butter.

62. Habergrütz-Suppe.

Setze einen halben Vierling sauber geklaubt und gewaschene Habergrütz, mit einer Maas halb Wasser und halb Fleischbrühe, zum Feuer. Lasse es mit einem Stücklein Butter und ein wenig Muskatenblüthe etliche Stunden kochen. Sollte in der Zeit die Suppe zu dick werden, so füllt man sie mit Fleischbrühe auf, treibts durch einen Seyher in die Suppenschüssel, und trägts

zu Tische. Man kann die Habergrütze auch undurchgetrieben lassen, und die Körner mit essen, oder mit Wasser und destomehr Butter kochen. NB. Diese Suppe wird kräftiger, wenn man sie über gebähte Schnitten anrichtet: aber dann muß der Habergrützschleim etwas dünner seyn.

63. Suppe von verlohrenen Eyern.

Schneide schwarzes Brod recht schön dünn auf, röste die Hälfte davon im Schmalz. Gieß siedende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser daran. Nur muß man merken, daß, wenn man nur Wasser nimmt, alles Brod im Schmalz muß geröstet werden. Laß alsdann die Suppe aufkochen. Indessen mache Wasser in einem Pfännlein siedend, salze es ein wenig, thue ein Stücklein Butter und einen Löffel voll Weinessig dazu. Schlag ein Ey in ein Schüsselein aus, daß der Dotter schön ganz bleibt. Schütte es in das Pfännlein in das siedende Wasser, und klopfe immer mit einem Löffel oben auf den Rand des Pfännleins, daß sich das Ey nicht anlegt. Laß es aber nur so lang sieden, bis du siehst, daß sich der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Weissen überzieht. Alsdann hebe das Ey mit einem flachen löcherichten Löffel, damit das Wasser davon ablaufen kann, auf die Suppe heraus, und mache es so mit allen Eyern, so viel du derselben haben willst. Sobald man aber die Eyer auf die Suppe zu legen anfängt, muß solche von den Kohlen gethan werden; sonst werden die

Eyer

Eyer gern hart. Wann nun solches geschehen, so thue ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darauf, und trage es zu Tische. Schnittlauch ist auch gut darinnen.

64. Suppe von weissem Brode mit Eyern.

Es werden Schnitten von weissem Brode auf dem Rooste gebäht, die Fleischbrühe, worinnen allerhand Wurzeln gesotten worden, wird siedend darüber angerichtet, zugedeckt, und auf Kohlen ein wenig aufgekocht. Ists ein wenig abgekühlt, so wird ein Paar Eyer mit etlichen Löffeln voll süßem Raum verkleppert, in die Suppe gethan, und diese, nachdem Muskatennuß darauf gerieben worden ist, auf den Tisch gegeben.

65. Grüne Suppe.

Nimm Peterling, Sauerampfer, Körbelkraut, grüne Zwiebel, jedes eine Handvoll. Klaube, wasche und wiege, oder hacke es recht klein. Dämpfe es in einem Stück zergangenen Butter weich, schütte anderthalb Maas siedende Fleischbrühe daran, und laß es eine Viertelstunde kochen. Ist es um die Zeit, daß es Spargeln oder Hopfen giebt, kann man einige in Salzwasser, aber nicht zu weich, absieden, in Stücklein schneiden, und auch in die Brühe thun. Dieses alles richtet man alsdann über gebähete

weisse Brodschnitten an, verrührt ein Paar Eyerdotter mit ein wenig Brühe, und thuts daran. Man kann auch verlohrne Eyer in die Suppe machen, oder Knöpflein statt dem Brod dazu gebrauchen.

66. Erdbirn-Suppe.

Wasche 4 bis 6 große Erdbirn (Kartoffeln) und siede sie in Salzwasser, nicht gar zu weich. Wann sie kalt sind, so reibe sie auf dem Reibeisen. Indessen laß in einem Kasserol oder Bodenhafen ein gut Stück Butter zergehen. Dämpfe gewiegtes oder geschnittenes Peterlingkraut darinnen. Thue die geriebene Erdbirn dazu, und laß es noch eine halbe Stunde dämpfen. Schütte alsdann ungefähr eine Maas siedende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser daran; thu ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu, und laß es noch eine gute halbe Stunde kochen. Richte es hernach über würflicht geschnittenes, und im Schmalze geröstetes weisses Brod an. Man kann die Suppe, auch ohne Brod darein zu thun, auf den Tisch geben.

67. Suppe a la Rehne (Reine).

Zu einer Suppe für 4 Personen nimmt man ein starkes junges Huhn. Dieses wird, wie gewöhnlich, geputzt und gebraten; aber nicht gar zu stark, damit es noch im Safte bleibt. Wenn es fertig und ein wenig erkaltet ist: so wird alles weisse

weisse Fleisch davon abgeschnitten, und zu Knöpf-
lein, welche hernach gemacht werden, unterdessen
noch aufbewahrt. Nun wird ein halber Vier-
ling Reis im Wasser gebrochen oder verwällt;
das übrige Fleisch und die Beiner vom jungen
Huhn in Stücken zerschnitten, und dies Reis,
Fleisch und Beiner, sammt Dottern von zwey
hart gesottenen Eyern, in einem Mörsel zu Brey
gestoßen. Hiezu thut man etwas Blumenkohl,
oder Spargeln, oder Brecherbsen, auch gelbe Rü-
ben und Peterlingwurzeln, eine ganze Zwiebel
mit 8 Nägelein besteckt, und ein Stücklein unge-
sottenen Schinken, in einen zweymäßigen Hafen;
füllt es mit kräftiger Fleischbrühe auf, dergleichen
hinten an Nr. 100. beschrieben wird, und kocht
es so lange, bis die Kraft und der Geschmack von
dem Fleisch und den Wurzeln gänzlich heraus-
gezogen ist. Nun wird diese Brühe etlichemal
durch ein Haarsieb, oder durch einen recht engen
Suppenseyher durchgetrieben; und das so stark,
daß, so zu sagen, nur die Hülsen zurückbleiben.
Das Dicklichte, das sich außen unten am Haar-
siebe ansetzt, wird mit einem blechernen Löffel
immer herabgenommen, und zu dem Durchge-
triebenen hinein gethan. Wann solches gesche-
hen ist, wird die Suppe wieder an das Feuer
gesetzt, und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe
darein gethan. Wann sie kocht, wird 1 bis 2
Eyerdotter mit einem Löffel voll kalten Wassers
zerkleppert, die Brühe daran gerührt, und dann
über gebähte Schnitten von feinem weissen Bro-

de,

de, welche zuvor mit ein klein wenig siedender Fleischbrühe angeweicht worden sind, angerichtet. Kann man die obenbeschriebene Gartengewächse nicht haben: so kann man Zelleri- und Skorzoneri-Wurzeln dafür nehmen.

68. Auf geringere Art

Wird diese Suppe also gemacht: Dämpfe in einem Stücke Butter, eines kleinen Hühner-Eyes groß, ein Pfund zu dünnen Stücken geschnittenes Rindfleisch, oder Beiner von Geflügel, was man hat; sammt einer großen Zwiebel, Zelleriwurzeln, gelbe Rüben, Peterlingwurzeln, auch eine zu Stücken geschnittene weisse Rübe, nebst einem Stücklein rohen Schinken. Wann dieß recht wohl in dem Kasserol oder Fußhafen gedämpft und gelb ist, so schneide ein weisses Kreuzerbrod darein, schütte 2 bis 3 Maas gute Fleischbrühe daran, und laß es eine Stunde kochen. Richte es alsdann über gebähete Schnitten von weissem Brode, oder über allerhand Knöpflein an.

Aller-

Allerhand Knöpflein zu Suppen (*).

69. Knöpflein zur Suppe a la Rehne.

Das weisse Hühnerfleisch wird mit einem kleinen Stücklein sauber abgehäutelten frischen Rinds-Nierenfett (Griff), mit einem klein wenig Peterlingkraut, Citronenschaalen und etlichen Schalottenzwiebeln recht fein gehackt oder gewiegt. Wann es halb klar ist, so reibt man von einem halben Kreuzerbrode die Rinde ab, schneidet es zu dünnen Schnittlein, weicht es mit ein wenig süßem Raume an, und thuts dazu. Mit diesem wird es vollends recht fein gearbeitet (gewiegt), hernach noch mit einem Ey im Mörsel gestoßen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan. Daraus werden nun kleine Knöpflein gemacht, und in siedender Fleischbrühe gekocht. Sollte der Teig zu dick seyn, so kann man noch ein Ey darein schlagen; ist er aber zu dünne, darf noch etwas Semmelmehl dazu genommen werden.

70. Abgetrocknete Knöpflein.

Schneide ein Kreuzerrögglein (Weißbrod) in der Mitte entzwey, weiche es in kaltes Wasser. Wann

(*) NB. Diese folgende Knöpflein können statt der Brodschnitten zu Suppen gebraucht werden.

Wann es nebst der Rinde weich ist, so drücke es fest aus, mache einer starken wälschen Nuß groß Schmalz in einer Pfanne heiß, thue das ausgedruckte Brod hinein, und röste es, bis es sich von der Pfanne ablößt. Dann thue es heraus, und rühre, so lang es noch heiß ist, zwey Eyer nebst Salz und ein wenig geriebener Muskatennuß daran. Mache Schmalz in einer Pfanne heiß, und lege ein Knöpflein zur Probe hinein. Geht es schön auf, so ist der Teig recht; bleibt es aber fest, so rührt man noch einen Eyerdotter, oder von einem Ey das Weisse daran. Man kann die Knöpflein auch in siedende Fleischbrühe oder Wasser legen; aber dann muß man sie nur eine Viertelstunde kochen lassen. Sie sind in allen Suppen, besonders aber in Krebssuppen gut. Wenn man sie grün haben will, thut man fein gewiegtes Peterlingkraut und Schnittling (Schnittlauch) dazu.

71. Butter-Knöpflein.

Rühre einen guten halben Vierling Butter recht ab. Wann dieses geschehen ist, so schlage zwey kleine Eyer, eins nach dem andern, daran, und rühre es noch eine Weile. Dann thue Salz, ein wenig Muskatenblüthe, und halb Semmel- und halb weisses Mehl daran, doch so, daß der Teig nicht gar zu fest wird. Laß ihn eine halbe Viertelstunde stehen, und lege hernach davon ganz kleine Knöpflein in die siedende Fleischbrühe.

72. Butter-Knöpflein auf andere Art.

Zopfe von einem Kreuzerrögglein (von einem weissen Kreuzerbrod) die Musel (das Weiche) recht klein. Schütte 2 Loth zergangenen frischen Butter daran, rühre alsdann zwey kleine Eyer, nebst Muskatenblüthe und Salz daran. Laß dieses alles eine gute Viertelstunde aneinander stehen. Mache dann Fleischbrühe siedend, und lege die Knöpflein hinein. Schnittlauch und Peterling kann man auch, nach Belieben, in diesen Teig thun.

73. Braune Butter-Knöpflein.

Schneide von etlichen Kreuzerrögglein (von Weißbrod) alle Rinde, laß diese Rinde auf einem Bleche im Backofen braun dörren; stoße sie, wann sie vorher wieder kalt worden ist, recht fein; und feuchte sie mit ein wenig süßem Raum an. Indessen rühre einen halben Vierling frischen Butter mit zweyen, oder wann sie klein sind, dreyen Eyern ab; thue die angefeuchtete Rinde, Salz und Muskatenblüthe dazu; rühre alles wohl durcheinander, und davon leg kleine Knöpflein in siedende Brühe.

74. Groß-Knöpflein. (Grütz- oder Grieß-Knöpflein).

Rühre einen halben Vierling Butter oder frisches Schmalz mit dreyen Eyern recht ab. Wann

Wann dieses geschehen ist, so salze den Butter: aber nicht zu stark. Rühre nur so viel Großmehl (Grütz- oder Grießmehl) daran, daß der Teig fast noch läuft. Laß ihn eine gute halbe Stunde stehen, damit er anzieht. Mache indessen Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, und lege ein Knöpflein darein, daß mans sieht, ob es nicht zerfahre. Wenn es nicht zerfährt, so lege dann alle, aber ja recht klein geformt, hinein; und laß sie eine gute halbe Stunde zugedeckt kochen.

75. Semmel-Knöpflein.

Verkleppere zwey Eyer recht stark, daß sie schaumig werden. Wann dieses geschehen ist, so laß einer wälschen Nuß groß Butter zergehen; schütte ihn daran, rühre Semmelmehl, nebst ein wenig Salz dazu; daß aber der Teig ja nicht zu fest wird. Laß ihn eine Weile stehen, lege dann ganz kleine Knöpflein davon in siedende Brühe. Sollten sie zerfahren, nimmt man noch ein wenig Semmelmehl dazu; und sollten sie nicht aufgehen, darf man nur den Teig mit ein wenig Milch dünner machen.

76. Semmel-Knöpflein auf andere Art.

Rühre einen halben Vierling Butter recht weiß ab, schlage dann ein großes oder zwey kleine Eyer daran; salze es, und thue so viel Sem-

mel-

melmehl dazu, daß man, nachdem die Hände gewaschen worden sind, kleine runde Knöpflein davon formiren kann. Wann sie dann alle gemacht sind, legt man sie in siedende Fleischbrühe oder Wasser, und läßt sie eine gute Viertelstunde lang stark kochen. Man kann sie in alle Suppen gebrauchen.

77. Knöpflein in eine braune- oder Krebs-Suppe.

Es wird ein hartgewordenes Herren- oder Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, mit süßem Raum angefeuchtet, und einer wälschen Nuß groß zergangener Butter daran gethan. So läßt man es aneinander stehen. Dann wird das Weisse von dreyen, oder, wenn sie nicht groß sind, von vier Eyern zu einem Schnee geschlagen, und das Eingefeuchtete mit angemacht, daß es wie Knöpflein-Teig ist; Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und in Schmalz gebacken.

78. Knöpflein von gebrühtem Teige.

Mache in einem Pfännlein ein Quart Milch (den vierten Theil einer kleinen Maas) siedend, säe Mehl darein, bis der Teig dick ist. Rühre ihn auf dem Feuer recht glatt ab, so lang, bis er sich vom Pfännlein ablößt. Thue ihn dann in eine Schüssel, und rühre ihn mit 2 bis 3

Eyern, welche man vorher eins nach dem andern in heißes Wasser legen muß, an, daß er in der rechten Dicke ist, und nicht läuft. Streue Mehl auf ein Nudelbret, thue den Teig darauf, und mache Fingers dicke Wargeln (kleine runde Nudeln) daraus. Davon schneide Stücklein, wie große Pfeffernüßlein, mache sie in der Hand rund, und backe sie in Schmalz. Man kann sie in allerley, besonders aber in Krebs-Suppen gebrauchen.

79. Mandel-Knöpflein.

Stoße einen Vierling abgezogene Mandeln recht fein, mit ein wenig Rosen- oder frischem Wasser ab; weiche ein in der Mitte zerschnittenes Kreuzerrögglein in Milch ein, drucke es hernach wieder recht fest aus, und mische es unter die gestoßene Mandeln; thu Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, schlage ein Paar Eyer daran, und mache alles recht durcheinander. Indessen laß Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege von dem Teig ganz kleine Knöpflein darein, und backe solche langsam und schön gelb heraus. Diese Knöpflein gehören in alle süße Suppen, nur zu Wein- und Bier-Suppen nicht.

80. Grüne Knöpflein.

Man wiegt eine Handvoll sauber geklaubten und gewaschenen Peterling recht fein. Wenn man Spinat hat, können auch etliche Blättlein

daben

dabey seyn. Thut ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und dämpft solches alles miteinander in einem Stücklein Butter. Wann dieses geschehen ist, vermischt man das Grüne mit einer guten Handvoll Semmelmehl, rühret etliche Eyer daran, thut Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu, und legt ganz kleine Knöpflein in eine siedende Brühe; läßt sie aber nicht gar zu lange kochen.

81. Rothe Knöpflein von Krebsen.

Man siedet 12 bis 15 mittlere Krebse in Salzwasser, thut das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren heraus, und wieget oder hacket es ganz klein. Dann wird das Beste von den Schaalen gestoßen, in einem Stücke Butter geröstet, und durch ein Tuch gepreßt. Zu diesen nimmt man die gewiegten Krebse, eine Handvoll Semmelmehl, ein wenig Salz und Muskatenblüthe, und rühret dieses alles mit einem Ey, oder zwey kleinen Eyern an, daß der Teig in der rechten Dicke ist, und leget davon kleine Knöpflein in die siedende Brühe.

82. Krebs-Knöpflein auf andere Art.

Man weichet für einen Kreuzer weisses Brod in Milch ein; unterdessen bis es weich wird, siedet man 12 mittlere Krebse in Salzwasser; machet die Schwänze und Scheeren heraus, stößt

die Schaalen im Mörsel recht klein; nimmt dann einen Vierling Butter, läßt ihn zergehen, röstet die gestoßenen Schaalen so lang darinn, bis der Butter schön roth aussieht, und preßt ihn dann durch ein sauber leinen Tuch. An die Hälfte von diesem Krebsbutter rührt man 2, oder, wenn sie klein sind, 3 Eyer; drückt das in Milch eingeweichte weisse Brod aus, schneidet Peterling und Schnittling (Schnittlauch) recht fein; u. dämpft dieß alles mit der andern Hälfte vom Krebsbutter, rühret dieß Gedämpfe mit den klein gewiegten oder gehackten Krebsschwänzen und Scheeren, auch Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, an die mit dem Krebsbutter verrührten Eyer; und macht kleine Knöpflein daraus, welche man sieden oder im Schmalz backen kann. Sollten sie zerfahren, so kann man den Teig mit ein wenig Semmelmehl dicker machen.

83. Weisse Knöpflein von Fischen.

Gräte einen Nasen oder auch Weiß-Fisch aus, wiege oder hacke das Fleisch mit ein wenig Citronenschaalen recht fein; rühre es mit ein Paar Eßlöffel voll guter Milch ab, schlage zwey Eyer daran, bestreue es mit einer Handvoll Semmelmehl: gieße auf das Semmelmehl ein wenig zergangenen Butter, thue Salz und geriebene Muskatennuß dazu, und rühre alles durcheinander. Laß es eine Weile stehen, lege dann zuerst ein Knöpflein in die siedende Brühe. Sollte der

Teig

Teig zu fest seyn, so kann man ein wenig Milch daran rühren. Ist der Teig recht, so kann man dann alle Knöpflein in die siedende Brühe einlegen, und eine gute Viertelstunde kochen lassen.

84. Weisse Knöpflein von Hühner-Fleisch.

Werden wie die vorigen von Fischen gemacht, nur daß das rohe oder ungekochte Brustfleisch von einer Henne dazu genommen wird. Man kann aber auch gebratenes Koppenfleisch dazu gebrauchen.

85. Hirn-Knöpflein.

Ein halbes Kalbshirn wird recht sauber gewaschen und abgehäutelt. Bis das Wasser davon abläuft, läßt man eines kleinen halben Hühner-Eyes groß Butter zergehen; aber daß er ja nicht heiß wird, und rührt ihn darnach so lange, bis er anfängt zu gestehen. Mit diesem rührt man das Kalbshirn so lange ab, bis alles einander recht angenommen hat. Nun schlage ein Ey daran, schütte nach und nach eine kleine Kaffee-schaale voll Milch dazu, und rühre Semmel-mehl, nebst Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe darein, bis der Teig recht ist. Lege die Knöpflein in siedende Brühe, und laß sie eine kleine halbe Stunde kochen. Man kann sie auch in Schmalz backen, aber da darf man keine Milch, sondern man muß lauter Eyer dazu nehmen.

86. Knöpflein von Kalbsbrieslein.

Nimm ein Paar Kalbsbriesen, wasche sie, und setze sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer. Laß sie nur eine Viertelstunde sieden, wiege oder hacke sie, mit ein wenig Mark, klein; weiche ein Milch= oder Herrenbrod in Milch ein, drucke es aus, und thue es zu den Brieslein. Schlage ein Paar kleine Eyer dazu, und mache es, mit Salz und ein wenig geriebener Muskatennuß durcheinander. Probiere ein Knöpflein in der siedenden Fleischbrühe. Wann es verfährt, so thut man noch ein wenig Semmelmehl daran, und leget dann alle ganz klein in die siedende Brühe; laßt sie aber nicht gar lange kochen.

87. Leber=Knöpflein.

Hacke oder wiege eine Lammsleber, nachdem sie zuvor sauber gewaschen und abgehäutelt worden ist, mit ein wenig Mark oder frischem Speck, recht fein. Wer will, kann auch ein kleines Zwiebelein dazu thun. Röste eine Handvoll Semmelmehl in Schmalz schön gelb; wann es kalt ist, so vermische es mit einer Handvoll ungeröstetem Semmelmehl. Rühre die Leber mit ein wenig Milch ab, und thue diese mit Milch abgerührte Leber auch unter jenes Semmelmehl. Schlag ein Paar Eyer dazu, thu Salz und geriebene Muskatennuß dazu, und mache den Teig recht durcheinander; aber ja nicht zu fest.

Laß

Laß ihn eine Viertelstunde stehen, und mache indessen Fleischbrühe oder Wasser siedend: dann lege die Knöpflein darein. Man kann sie auch in Schmalz backen. Eben so kann man auch die Knöpflein von einer Gansleber oder aus einem Stück von einer Kalbsleber machen; item ein wenig klein geschnittenes Peterlingkraut im Butter rösten, und dazu nehmen.

88. Knöpflein von Kalbfleisch.

Es wird ein halb Pfund Kalbfleisch, nachdem es sauber gewaschen worden ist, recht klein gehackt. Wann dieses geschehen ist, so stößt man es mit einem Stücklein Butter, so groß wie ein halbes Hühnerey, in einem Mörsel noch ein wenig, damit es desto feiner werde. Indessen schneidet man von meinem Kreuzer-Rögglein die äußere gelbe Rinde herab, weicht das Innere in Milch ein, druckt es wieder fest aus, und rührt es mit dem Fleisch und mit einem Paar Eyerdotter, nebst einem ganzen Ey, an; thut Salz und Muskatenblüthe dazu, und macht ganz kleine Knöpflein daraus. Diese kann man sieden oder in Schmalz backen. Auf diese Art kann man auch von einer ungesottenen Hühner-Brust Knöpflein machen.

89. Spinat-Knöpflein.

Eine gute Handvoll Spinat wird recht sauber geklaubt und gewaschen, und dann mit sieden-

dem Wasser angerührt. Wann er eine Viertelstunde gestanden ist, wird er fest ausgedruckt, und fein gewiegt oder gehackt. Hernach nimmt man Schalottenzwiebeln, Peterling und Schnittling (Schnittlauch); wiegt oder schneidet es klein, dämpft solches in einem Stücklein Butter, und mischts unter den Spinat. Auch ein weisses Kreuzerbrod wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und, nebst Salz, dazu gethan; alles zusammen, mit einem oder zwey Eyern angerührt, und in Fleischbrühe oder in Wasser gesotten.

90. Gebackne Knöpflein.

Schneide für einen Kreuzer weisses Brod ganz klein gewürfelt, feuchte es mit ein wenig süßem Raum oder Milch an. Alsdann nimm die Brust von einem gebratenen Koppen (Kapaunen) oder eben so viel Fleisch von einem Kälberbraten, als so eine Brust beträgt. Hacke oder wiege es recht klein, thu es zu dem Brode, mische dann noch ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut, Pfeffer und Salz darunter, und mache dieses mit einem Paar Eyer an. Laß den Teig eine Weile stehen, und backe dann kleine runde Knöpflein in heißem Schmalz davon heraus. Nimm ferner Zelleri- Peterling- und Pastinat-Wurzeln, auch gelbe Rüben; putze und wasche sie, schneid sie in viereckichte Würfel, und laß sie in einer guten Fleischbrüh weich sieden.

den. Thu alsdann die Knöpflein dazu, laß sie etliche Wall mit aufthun, und richte sie an. Man kann auch abgesottene Morgeln, oder zu kleinen Stücklein geschnittene und im Salzwasser abgebrühete Spargeln, oder Hopfen, oder Cariviol dazu nehmen, auch ein Paar Eyerdotter an die Brühe rühren, und Muskatennuß darauf reiben.

91. Gebackene Brieslein zu Suppen zu gebrauchen.

Wasche ein Paar Briesen sauber, siede sie in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich. Schneide schöne runde Blättlein daraus, wende sie im gebrühten Knöpflein-Teig um, und backe sie schön gelb, aus nicht gar zu heißem Schmalze heraus.

92. Gebackner Cariviol.

Putze und wasche eine große Staude Cariviol, schneide sie in Stücklein, und brühe sie in siedendem Salzwasser nicht gar zu weich. Dann mache ein Teiglein von einem guten Löffel voll Mehl, zwey Eyern, Salz, und ein wenig Milch, wie einen Eyerflädlein-Teig. Kehre den Cariviol darinnen um, und backe ihn, wie vorhin gedacht worden, aus dem Schmalze.

93. Gebackne Erbsen zur braunen Suppe von Fischen oder Fleisch.

Mache einen ganz dicken Teig von drey Löffel voll Mehl, drey oder vier Eyern, Salz, und Milch.

Laß ihn durch einen weiten Schaumlöffel, wie Erbsen, ins heiße Schmalz tropfen. Wann dann nun das ganze Pfännlein voll ist, und die Erbsen gelb sind, welches gleich geschehen ist: so nimmt man sie mit einem andern Schaumlöffel heraus, und machts wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann thut man sie in die Suppenschüssel, schüttet die siedende Brühe darüber, und trägts gleich zu Tische, sonst werden sie zu weich.

94. Gebackene Erbsen auf andere Art.

Verkleppere 2 Eyer, thue ein wenig Salz und Mehl darein, und mache einen Teig, wie zu Nudeln, nur nicht gar so fest. Wärgle (walze) ihn Messerrucken dick aus. Schneide dann das Unterste von einem dicken Federkiel hinweg, tunke ihn in Mehl, und stich damit in den Teig, so werden kleine runde Küchlein, wie Erbsen, daraus. Wann dieses mit dem ganzen ausgewärgelten Platz (Fladen) geschehen ist, so wirkt man den Teig wieder zusammen, und machts wie vorher, bis alles gar ist. Dann bäckt man die Küchlein ganz gelb aus dem Schmalze, so werden sie, wie die rechten Erbsen, aussehen, und man kann sie wie die vorherige gebrauchen: nur daß man sie mit der durchgeseyhten Brühe eine Viertelstunde lang kochen läßt, sonst sind sie zu hart.

95. Ge-

95. Gebackenes Milch- oder Herrenbrod zu allerley Suppen.

Schneide das Herrenbrod zu dünnen Schnitten, zerkleppere dann zwey Eyer, und zu jedem Ey zwey Eßlöffel voll süßen Raum. Tunke die Schnitten, eine nach der andern, darinnen herum, und backe sie aus heißem Schmalze. Man kann dieses Brod zu allen, auch zu süßen Suppen gebrauchen, nur daß man es nicht mit der Brühe aufkochen läßt, es wird sonst zu weich.

96. Mandelschnitten, statt anderer Knöpflein, in die braune Suppe zu gebrauchen.

Ziehe eine Handvoll Mandeln ab, stoße sie klein, weiche ein Herren- oder Milchbrod in Milch ein, drucke es wieder fest aus. Diese beyden Stücke rühre mit einem Stücklein Butter und mit einem Paar Eyerdottern an, thue ein wenig Salz und Muskatenblüthe dazu. Reibe dann von einem Kreuzerrögglein, oder von einem weissen Kreuzerbrod, die äußere Rinde ab; schneide ganz dünne Schnitten davon, überstreiche von dem Angerührten die Schnitten auf der einen Seite Fingersdick; schmiere ein Becken mit Butter aus, lege die überstrichenen Schnitten hinein, bestreiche sie oben mit ein wenig zergangenem Butter, bestreue sie mit Semmelmehl, und laß sie beym Becken, oder in einem Oefelein gelb backen.

Richte

Richte alsdann die siedende Brühe darüber an, laß sie zugedeckt eine Weile in der Wärme stehen, daß sie anziehen, und trags hernach auf den Tisch.

97. Gefüllte weisse Bröдlein zu braunen Suppen.

Laß beym Becken für einen Pfenning runde weisse Bröдlein (Pfenning-Rögglein) schön backen. Für jede Person rechnet man insgemein 2 Bröдlein und ein starkes Quart Brühe dazu. Alsdann werden sie ein wenig auf dem Riebeisen abgerieben. Der Boden davon wird losgeschnitten, die Brosamen heraus gethan und dagegen folgendes Gefüll hinein gemacht: Nimm ein Paar Kalbsbriesen, nebst einem Kalbseuter, wasche beyde sauber, siede sie im Salzwasser ein wenig ab. Wann dieß geschehen, so schneide beyde ganz klein, dämpfe sie mit Butter und klein geschnittenem Peterlingkraut. Wann es ohngefähr eine halbe Viertelstunde gedämpft worden ist, so thue ein Paar kleine Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatenblüthe daran. Laß es noch ein wenig kochen. Hernach thue es vom Feuer weg, daß es ein wenig erkalte. Dann fülle es in die oben beschriebene Brode hinein, bestreiche den abgeschnittenen Deckel mit einem verklepperten Ey, und drucke ihn auf die gefüllten Brode. Schmiere ein Blech mit Butter, setze sie darauf, und

bestreiche sie oben mit zergangenem Butter, streue Semmelmehl darauf, und lasse sie beym Becken, oder im Oefelein gelb backen. Dann lege sie in die Suppenschüssel, gieße die Nro. 1. beschriebene braune Suppenbrühe darüber, decke die Schüssel zu, und laß sie in der Wärme eine gute Weile stehen, daß das Brod ein wenig anzieht, und dann gieb es auf den Tisch.

98. Eyer-Käs zur braunen Suppe.

Verkleppere 4 Eyer recht stark, thu ein wenig Muskatenblüthe und Salz dazu. Rühre alsdann ein Quart (den 4ten Theil einer kleinen Maas) süßen Raum daran, und laß es unter stätem Umrühren, auf dem Feuer ganz langsam anziehen, bis man sieht, daß es gerinnen will. Dann gießt man es in einen Seyher, daß es abläuft; und wann es gestanden ist, wendet man den Seyher um, und schneidet zwey Messerrücken dicke Schnitten daraus.

99. Etwas Grünes, statt der Knöpflein, in eine Suppe.

Es wird Peterling, Körbel, Sauerampfer, jedes eine Handvoll, sauber geklaubt und gewaschen, dann klein gewiegt, oder gehackt, und in einem Stücke Butter gedämpft. Hernach werden 4, oder wenn sie klein sind, 6 Eyer verkleppert, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe, nebst

dem

dem Gedämpften darein gerührt, in ein kleines Becken oder Schüsselein gethan, und solches in ein siedendes Wasser gesetzt, oder in ein Oefelein gestellt, und fest zugedeckt. Wenn es nun gestanden ist, bricht man es Löffel voll Weis heraus, und gebrauchts, statt dem Brode, zu was für Suppenbrühe, als beliebt.

Rindfleisch auf allerhand Art zuzubereiten.

100. Rind- oder Ochsenfleisch zu sieden.

Nimm ein Stück, so groß als beliebt, Rind- oder Ochsenfleisch, wasche es aus frischem Brunnenwasser sauber heraus, nach diesem lege es noch eine Stunde in kaltes Wasser. Wasche es nachher noch einmahl heraus, und setze es in einem Hafen, mit siedendem Wasser und Salz, zum Feuer. Zu einem Pfund Fleisch rechnet man insgemein drey Seidlein, oder anderthalb kleine Maas Wasser, und zu drey Pfund Fleisch eine kleine Handvoll Salz. Dieses kann man aber nicht so genau bestimmen, weil oft ein Salz besser als das andere ist; daher muß man die Brühe bald versuchen. Man thut aber wohl, wenn

wenn man vom Anfange gleich das Fleisch genug salzet; denn, wenn man viel Salz nachher erst daran thut, so nimmt es das Fleisch nimmer an, sondern nur die Brühe wird herb davon. Wann nun das Fleisch zu sieden anfängt, so muß man es mit dem Schaumlöffel fleißig abschaumen; sonst wird die Brühe unrein und nicht hell. Wenn es recht abgeschaumt ist, kann man Pori (Lauch), Zelleri, Peterling, Pastinatwurzel, auch eine gelbe Rübe, nebst einem Stücklein ganzen Ingwer, mitkochen lassen; um der Brühe einen guten Geschmack zu geben. Ein Stück starkes Fleisch von 4 Pfunden muß 3 Stunden lang kochen, ist es größer, muß es länger, ist es kleiner, nicht so lang sieden. Anderthalb Stunden vorher, ehe das Fleisch genug gesotten ist, und ehe man das Grüne hinein thut, schöpft man, wenn die Brühe zu fett seyn möchte, so viel als nöthig, von dem Fett herunter, und füllt den Hafen wieder mit heißem Wasser auf, damit er nicht zerspringe, und läßt das Fleisch vollends gar auskochen, trägts entweder allein auf, oder macht eine von denen Brühen dazu, welche nachher beschrieben werden.

Noch ist zu merken: 1. Will man die Brühe recht gut und schmackhaft haben, wie zum Exempel zur Suppe a la Rehne gehört: so thut man gleich beym Zusetzen einen Kalbsknoten, ein Stücklein Hammelfleisch, ein Stück Rindsleber oder Nieren dazu. 2. Die Fleischbrühe, worinnen Wurzeln mitgesotten worden sind,

läßt

läßt sich nur im Winter, nicht aber im Sommer aufheben, weil sie bald sauer wird. Will man aber doch den Geschmack von diesen Wurzeln in der Fleischbrühe haben: so schöpft man von der blosen Brühe in ein kleineres Geschirr über die Wurzeln heraus, und läßt sie allein sieden, damit man sie zu Suppen gebrauchen kann. 3. Einige glauben, wenn ein Fleisch nicht weich werden will, soll man ein Stück Glas oder Zinn dazu thun, und mit sieden lassen, so werde es eher weich werden. 4. Man muß das Rindfleisch nur langsam sieden, und nach dem Abschaumen immer zugedeckt kochen lassen: die Brühe wird besser und kräftiger. Sollte man ein altes Fleisch bekommen, so ists gut, wenn man es vor dem Zusetzen wohl klopft: es wird mürber. 5. Man rechnet insgemein für eine erwachsene Person ein halb Pfund Fleisch.

101. Rindfleisch mit einer Kruste.

Siede ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist; man kann auch den Brustkern dazu nehmen. Wenn es weich gesotten ist, so thue das dünne Häutlein auf dem Fetten weg. Bestreiche das Stück mit einem Ey, mache Semmelmehl, fein geschnittene Schalottenzwiebeln, auch fein geschnittenes Peterlingkraut, nach Gutdünken, durcheinander, und bestreue damit das Fleisch eines halben Fingers dick. Schöpfe das Fett von der Fleischbrühe mit einem Löffel herunter, übergieß das besäete

säete Fleisch damit; schütte in ein flaches Geschirr ein Paar Löffel voll Fleischbrühe; lege das Fleisch so darauf, daß das Bestreute oben ist: stelle es in ein Oefelein, oder giebs zum Becken, und laß es so lange im Ofen, bis die Kruste schön gelb wird. Mache dann folgende Soos (Sauce) dazu: Es werden klein geschnittene Schalottenzwiebeln mit einem Paar Löffel voll Mehl in einem halben Vierling heißen Butter gelb gemacht, ohngefähr ein Seidlein Fleischbrühe daran geschüttet, klein geschnittene Citronenschälfen, nebst ein wenig Essig, dazu gethan, (oder von einem Paar Citronen der Saft) und 3 oder 4 klein gewiegte Sardellen und Kappern. Dieß alles muß man aneinander kochen lassen. Dann wird die Brühe in eine flache Schüssel angerichtet, das Rindfleisch darauf gelegt, und so auf den Tisch gegeben.

102. Rindfleisch von Kräutern.

Siede ein Stück Rindfleisch, aber nicht ganz weich. Indessen nimm Schalottenzwiebeln, Peterling, rechte Zwiebeln, ein wenig Thimian (hier Zimmeslein genannt), Basilikum und Kappern, jedes eine kleine Handvoll; schneide alles recht fein; thue in einem Fußhafen, der für das Stück Fleisch groß genug ist, ein Stück Butter; laß es zergehen, dämpfe die geschnittenen Kräuter darinnen, lege das Fleisch darauf, thue Salz und Pfeffer dazu, und laß es zugedeckt auf Kohlen ganz langsam dämpfen. Es muß aber im-

immer ein wenig Brühe haben; und wenn es zu stark einkochen will, gießt man ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, und wendet das Fleisch etlichemal um, bis es vollends gar ausgekocht ist. Vor dem Anrichten kann ein wenig Senf und Weinessig, oder Citronensaft dazu gethan werden. Es darf aber niemal viel Soos (Sauce) haben. Wem es nicht beliebt, kann auch den Senf und Essig, oder nur eins davon, weglassen.

103. Rindfleisch mit Zelleri.

Zu 4 Pfund Fleisch nimm 4 große Zellert-Wurzel, eine Wurzel auf ein Pfund Fleisch gerechnet; putze und wasche sie sauber, schneide sie wie Aepfelschnitze. Nimm auch ein Paar gelbe Rüben dazu. Laß Butter, zu jeder Wurzel ein Stück, so groß wie ein halbes Hühner-Ey gerechnet, in einem Fußhafen zergehen; dämpfe die geschnittenen Wurzeln darinnen, doch nur so viel, daß sie noch ganz weiß bleiben. Säe einen Löffel voll Mehl darein, und laß es noch eine Weile dämpfen. Schütte dann eine halbe Maas siedende Fleischbrühe daran, thue ein wenig Muskatenblüthe daran, und laß es so lang kochen, bis die Wurzeln weich sind; hernach richte es über gesottenes Rindfleisch an.

104. Englisches Rindfleisch.

Nimm ein gutes dickes Stück Rindfleisch, oder auch ein Rippenstück; dieses muß aber

we-

wenigstens 6 bis 8 Pfund seyn; klopf es recht mürbe, stich mit einem kleinen schmalen Messer Löcher hinein, und stecke in einige Löcher länglicht geschnittene Stücklein Speck, oder frisches Nierenfett (Griff), in einige Citronenschaalen, und in einige geschälte Schalotten, oder andere kleine Zwiebeln; und lege es, mit Lorbeerblättern und ein wenig Rosmarin, 3 Täge lang in Weinessig. Nachher brate es entweder beym Becken oder am Oefelein, oder am Spieße. Es muß aber immer mit Butter und ein wenig Fleischbrühe begossen werden, und darf auch nicht geschwind braten. Hernach mache folgende Soos darunter: Röste, in einem Stück zergangenen Butter, etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb, gieße gute Fleischbrühe daran, thue klein geschnittene Citronenschaalen dazu, und zu ohngefähr einem Seidlein (zu einer kleinen halben Maas) Brühe 4 Loth sauber gewaschene, gewiegt oder gehackte Sardellen, Kappern, ein klein wenig Pfeffer, eine geschälte ganze Zwiebel, worein man nur übers Kreuz einen Schnitt macht. Wenn man die Soos gern sauer hat, kann man auch ein wenig Weinessig oder Citronensaft daran gießen. Laß dieß alles eine gute halbe Stunde aneinander kochen, richte es hernach unter das Fleisch an. Diese Soos kann auch zu gesottenem Rindfleisch gegeben werden.

105. Rindfleisch gedämpft.

Klopfe ein fleischiges Stück Rindfleisch recht stark, alsdann wasche es sauber, laß es wieder ablaufen, und spicke es mit Speck und Citronenschaalen. Man kann den geschnittenen Speck vor dem Spicken in untereinander gemischtem Salz, gestoßenen Nägelein und Pfeffer umkehren. Wenn dieses geschehen ist: so legt man in ein Kasserol, oder in einen Fußhafen, auf den Boden kleine Hölzer, etwa eines halben Fingers dick, legt das gespickte Fleisch darauf, salzet es, aber nicht stark; gießt Fleischbrühe und Essig, wenn man will, auch Wein dazu, daß die Brühe im Fußhafen so hoch herauf, als das Fleisch geht; thut etliche geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, Citronenscheiben und ein Stück Speck dazu, und läßt es fest zugedeckt kochen, bis es weich ist. Hernach gießt man die Brühe herunter, schöpft das Fett davon wieder in das Geschirr, worinn das Fleisch gedämpft worden ist, läßt es heiß werden; bestreuet das Stück Fleisch mit Mehl, und legt es darein, daß es gelb wird. Dann gießt man die vorherige Brühe durch einen Seyher wieder daran, und läßts noch eine Zeitlang kochen. Sollte die Soos nicht braun genug seyn, kann man ein wenig Zucker daran brennen, welches also geschehen muß: Thu etliche Löffel voll geriebenen Zucker in ein eisernes Pfännlein, gieß einen halben Löffel voll Wasser daran; rühre ihn auf

auf dem Feuer immer um, bis er anfängt zu schäumen und braun wird. Alsdann thu eine Kaffeeschaale voll Wasser daran, laß ihn noch ein wenig sieden, und schütte ihn alsdann an die Soos. Wer das Saure liebt, kann auch, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, noch ein wenig Essig oder Citronensaft an die Soos thun, und hernach das Fleisch mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut, auf den Tisch geben.

106. Gedämpfter Lendbraten.

Schneid von einem Lendbraten das Fette und Hautige sauber herab, und wasch ihn. Wenn er wieder abgelaufen ist, so spicke ihn mit Speck. Dann belege den Boden eines flachen Kasserols, oder Fußhafens, mit dünnen Scheiben Speck; auf diesen lege geschnittenes oder gehacktes frisches Rinds-Nierenfett (Griff); auf beydes gehackte oder gewiegte Schalottenzwiebeln. Leg dann den Lendbraten darauf, salze ihn, aber nicht stark; decke ihn fest zu, und laß ihn auf Kohlen langsam dämpfen. Kehre ihn öfters um, und wenn er keine eigene Brühe mehr hat, und zu braun werden will: so gieß ein wenig Fleischbrühe daran, und laß ihn noch eine Weile darinnen dämpfen. Eine Stunde vor dem Anrichten röste etliche Löffel voll Mehl, in heißem Butter oder Schmalz, ganz dunkelgelb; thu eine mittlere fein geschnittene Zwiebel in das Mehl, daß sie nur noch ein wenig mit röstet; rühre das

geröstete Mehl mit guter heisser Fleischbrühe an, und thu es zu dem gedämpften Lendbraten. Man kann auch in Wasser geweichte und an das Feuer gestellte Trüffel; in Wasser abgesottene und wieder ausgedruckte Morgeln, und eingemachte Schampinions (Champignons) oder, statt dieser, ein Paar Löffell voll Weinessig, etliche Citronenschaalen, ein wenig gestoßene Nägelein, und etliche ganze Krametsbeere (Wachholderbeere), nach eines jeden Belieben, dazu thun, und noch eine Weile kochen lassen. Wenn nun der Lendbraten weich genug ist; so schöpft man mit einem Löffel das Fette davon herab, legt ihn auf eine Schüssel, richtet die Brühe durch einen Seyher darüber an, und trägts zu Tische. Man kann ihn mit Kappern und länglicht geschnittenen Citronenschaalen bestreuen, und mit ganzen Citronenscheiben belegen. Wenn Morgeln oder Schampinions mitgekocht worden sind: so nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Seyher heraus, und legt sie auf das Fleisch.

107. Einen Lendbraten im Ofen oder beym Becken zuzubereiten.

Wasche, häutle und spicke einen Lendbraten, wie vorher beschrieben worden ist. Lege ihn acht Tage lang in Bieressig, oder in schlechten Wein. Decke ein mit eben diesem eingefeuchtetes Leinen-Tuch darüber. Wenn er nun genug gebeizt ist: so thut man ihn aus diesem Essig oder Wein heraus,

heraus, legt ihn in eine Bratpfanne, salzet ihn; legt ein Paar mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter und etliche Citronenscheiben dazu, gießt ohngefähr ein Quart (den vierten Theil einer kleinen Maas) Wasser oder Fleischbrühe, nebst einem Weinglas voll Essig daran; thut, etwa einer Hand groß, Rinde von schwarzem Brode dazu; und läßt den Lendbraten 2, und wenn er alt ist, 3 Stunden beym Becken oder im Oefelein braten. Darnach legt man ihn auf eine Schüssel heraus, treibet die Brühe davon durch einen Seyher darauf herum, und trägt ihn auf.

Oder man läßt die Schwarz-Brod-Rinde weg, und macht folgende Soos dazu: Laß ohngefähr einen halben Vierling Schmalz in einem Pfännlein heiß werden; röste in diesem 3 gute Rührlöffel voll Mehl ganz braun, thu dieses in einen Fußhafen, gieß eine starke Maas heiße Fleischbrühe oder Wasser dazu; thu nach Belieben Essig, nebst etlichen geschälten ganzen Zwiebeln, Citronenschaalen, einen halben Vierling gewiegte oder gehackte Sardellen, auch eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer daran, und laß dieses alles eine halbe Stunde aneinander kochen. Lege alsdann den Lendbraten, wenn er noch nicht weich genug ist, darein; schütte die Brühe, wenn sie noch nicht ganz eingekocht ist, auch dazu, und laß ihn noch eine Weile kochen. Richte ihn an, lege Citronenschaalen darauf, und trag ihn zu Tisch.

Man kann statt der Sardellen auch ein Stücklein geriebenen Lebkuchen, nebst kleinen Weinbeeren und Ziweben (große Rosinen), nebst einem Stücklein Zucker, zu dieser Brühe nehmen; hernach muß man aber nur die Hälfte Mehl dazu rösten, sonst wird die Brühe zu dick. Zu dieser Lebkuchen-Brühe bestreut man den Lendbraten mit geschälten und geschnittenen Mandeln. Es versteht sich von selbst, daß, wenn man nur die Hälfte von dem Lendbraten macht, auch nur halb so viel von dem dazu Gehörigen genommen wird.

108. (Bœuf à la Mode.) Böf a la Mod.

Nimm ein schönes dickes Stück Rindfleisch, es muß aber wenigstens sechs Pfund, und vom Schlegel oder Schwanzstück seyn; wasch und klopfe es recht mürbe, schneid zu 6 Pfund Fleisch ein halb Pfund Speck, kleinen Fingers dick und halben Fingers lang. Vermische einen Eßlöffel voll Salz mit einem Kaffeelöffelein voll gestoßenen Pfeffer und Nägelein. Kehre den geschnittenen Speck darinn um, stich mit einem schmalen Messer in das Fleisch, und stecke allemal ein Stücklein von dem geschnittenen Speck hinein, bis es gar ist. Lege dann in ein Kasserol oder tiefen Fußhafen etliche Stecklein übers Kreuz. Auf diese Stecklein lege breite dünne Scheiben Speck, und auf den Speck das Fleisch. Zu diesem 3 geschälte und mit etlichen Gewürz-Nägelein

lein besteckte Zwiebeln, 3 bis 4 Lorbeerblätter, ein Paar Messerspitzen voll gestoßenen Pfeffer, etliche Muskatenblumen und von einer halben Citrone die Schaalen und das Mark, nebst etlichen Stücklein schwarzer Brodrinden. Wann dieß alles geschehen ist, so gieß ein Quart Wasser, ein Quart Wein, und ein halb Quart Weinessig daran; decke den Fußhafen zu, verklebe den Deckel mit Papierstreifen, welche mit einem Teig von Mehl und Wasser bestrichen worden sind, daß ja nicht der geringste Dampf herausgehen kann. Stelle es auf Kohlen, daß es langsam einkocht; es muß aber wenigstens 4 Stunden lang kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten mache den Deckel auf; und thu eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten dazu, laß es nochmals sachte kochen. Sollte es noch zu viel Brühe haben: so muß man von dem Fett etwas herunter schöpfen, und ein Paar Löffel voll Mehl darinn braun rösten, und an die Brühe thun; wann es aber zu wenig hat, muß man ein wenig Fleischbrühe und Essig daran gießen. Hernach legt man das Fleisch auf eine Schüssel, gießt die Brühe durch einen Seyher darüber, streut geschnittene Citronenschaalen darauf und trägts zu Tische. Will man aber die Brühe mit Morgeln und Trüffeln machen: so müssen diese vorher im Wasser abgesotten, hernach in einem kleinen Fußhäfelein mit ein wenig von der Brühe besonders gekocht werden; aber da muß die Citrone wegbleiben, und kein Essig an der Brühe seyn.

109. Böf a la Mod auf andere Art, welches man kalt oder warm geben kann.

Zu diesem nimmt man ein Stück Fleisch, wie vorher beschrieben worden ist, spickt es auf die nemliche Weise; nur daß man unter das mit Salz vermischte Gewürz ein wenig recht fein gewiegte oder geschnittene Schalottenzwiebeln, Peterlingkraut, Basilikum und Thimian thut, und den Speck wohl darinnen umkehrt. Dann belegt man den Fuß- oder Bodenhafen, wie zuvor gemeldet worden ist, mit Stecklein von Holz und mit Speck; legt das gespickte und gesalzene Fleisch darauf, und bedeckt es wieder mit Speck. Auf die Seiten, um das Fleisch herum legt man 3 geschälte ganze Zwiebeln, 3 gelbe Rüben, 2 Zelleri- und 4 Peterling- auch 2 große Pastinat-Wurzeln, 3 Lorbeerblätter, 6 bis 10 ganze Nägelein, etliche ganze Muskatblumen, und ein Pfund in Stücklein geschnittenes Kalbfleisch. Gießt zu diesem allem ein Quart (kleinen Schoppen) Wein, und ein halb Quart Wasser oder Fleischbrühe; deckt den Deckel darauf, und verklebt ihn mit Papier recht feste, daß kein Dampf herausgehen kann. Laßt es beym Becken oder auf Kohlen 4 Stunden lang dämpfen. Dann muß man es kalt werden lassen, ehe man den Deckel aufmacht. Ist dieses geschehen, so legt man das Fleisch heraus, schöpft das Fette herab, und treibt die Brühe durch einen Seyher; läßt sie in einem kleinern Geschirr so lang einkochen,

daß

daß sie wie eine Sulze wird; welche man hernach auf eine flache Schüssel gießen, und zu dem Fleische kalt geben kann. Man giebt es in Scheiben zerschnitten, oder ganz auf den Tisch. Will man es aber warm haben: so röstet man etliche Löffel voll Mehl in Butter braun, rührt es mit ein wenig siedender Fleischbrühe an, thut die durchgetriebene Brühe auch dazu; druckt von einer halben Citrone den Saft, nebst geschnittenen Citronenschaalen, daran; schüttet diese Brühe wieder in das vorige Geschirr, worinn es gedämpft worden ist, und legt das Fleisch darein, daß es wieder in dieser Brühe so lang kocht, bis man weiß, daß es durch und durch heiß ist. Beym Anrichten wird es mit Citronenschaalen belegt, und mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut.

110. Rulirtes oder gewickeltes Rindfleisch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Pfund Rindfleisch; es muß aber von einem fleischichten Stücke seyn. Aus diesem schneidet man Hand breite und 2 quere Hand lange Streifen, klopft sie recht stark und wäscht sie sauber; streut auf die eine Seite fein geschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln, gewaschene, ausgekrätete und geschnittene Sardellen; ein wenig gedörrtes und geriebenes Basilikum, gestoßenen Pfeffer, und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, nebst Salz. Dann schneidet man Fingers dicke und Fingers lange

Stück-

Stücklein Speck; legts an dem Orte, wo man das bestreute Stück Fleisch anfängt aufzurollen, so hin, daß der Speck im Aufrollen auf der bestreuten Seite in die Mitte kommt. Auf dieser schmalen Seite, wo der Speck liegt, fangt nun an die Streifen Fleisch, der Länge nach, zusammen zu rollen. Umwickelt mit einem Faden die Rolle, laßt in einem flachen Fußhafen oder Kasserol ein Stück Butter zergehen, salzet die Rollen noch ein wenig, und legts mit einem Paar Lorbeerblätter hinein. Deckts zu, und laßts auf Kohlen langsam kochen. Kehrt sie etlichemal um, daß sie auf allen Seiten gelb werden. Dann nimmt man sie heraus, röstet in dem Fett etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb; gießt so viel heiße Fleischbrühe oder Wasser, und wann es nöthig ist, noch Salz daran, daß die Brühe nicht zu dünn wird; thut ein wenig Citronenschaalen, und wenn man das Saure liebt, auch ein wenig Saft oder Essig, nebst Kappern, daran. Dann nimmt man den Zwirn von den Rollen, legt sie wieder in die siedende Brühe, und läßt sie vollends so lange kochen, bis sie weich sind. Darnach trägt man sie, mit Citronenscheiben belegt, zu Tische. Dieses Rindfleisch kann auch mit Fars (Farce, Gefüll), die drüben Nr. 111. beschrieben wird, zubereitet werden. Von der Fars nimmt man einen guten Eßlöffel voll, und legt ihn auf die Seite von dem geschnittenen Fleisch, wo man anfängt es zusammen zu rollen; wickelt es hernach so auf, daß das Gefüllte gerade

rade in die Mitte kommt, und verfährt damit, wie oben beschrieben worden ist.

111. Gefüll oder Fars (Farce) von Rindfleisch.

Nimm ein Pfund mageres Rindfleisch, hacke es mit einem Pfund Rinds-Nierenfett (Griff) oder so viel frischen Specke recht fein. Thu es dann in eine Schüssel, und rühre ein Weinglas voll Milch oder so viel Fleischbrühe daran. Hernach schlag 2 bis 3 Eyer dazu, thu ein oder, nachdem du viel Fars haben willst, zwey Handvoll Semmelmehl, nebst ein wenig gestoßenem Pfeffer, ein wenig gestoßene Muskatenblumen und klein geschnittene Citronenschaalen dazu, und rühre es nochmals recht durcheinander. Man kann auch sauber gewaschene ausgekrätete Sardellen daran hacken. Ein wenig geriebenes Basilikum ist auch gut daran. Diese Fars kann man entweder zum Füllen des rulirten Rindfleisches und zu kalten Pasteten gebrauchen; oder man kann Wörsing damit füllen, auch Knöpflein daraus machen. Beym letzten läßt man die Sardellen und das Basilikum, beym ersten aber die Milch im Anrühren weg.

112. Rinds- oder Ochsen-Zungen zuzurichten.

Wasche die Zunge, reib sie alsdann etlichemal recht stark mit Salz ab, und wasch sie jedesmal

mal wieder, daß das Schleimige wohl davon kommt. Lege sie dann noch eine Stunde ins Wasser, und sied sie wie Rind- oder Ochsenfleisch; nur muß gemerkt werden, daß man die Zunge immer eine Stunde früher, als das Rind- oder Ochsenfleisch zum Feuer setzen muß. Wann sie weich ist, kann man die Brühe zur Suppe brauchen, die weisse Haut von der Zunge abschälen, in der Mitte der Länge nach von einander schneiden, und folgende Soos daran machen: Zu einer ganzen Zunge nimmt man einen halben Vierling Butter oder Schmalz, läßt es in einem Pfännlein heiß werden; röstet drey Löffel voll Mehl, ganz dunkelgelb, darinnen; gießt dann von der heißen Zungenbrühe, und Essig nach Belieben, so viel daran, daß die Soos nicht zu dünn noch zu sauer wird. Thut einen halben sauber gewaschenen und abgehäutelten Häring, recht fein gewiegt oder gehackt, daran, oder statt des Härings 4 Loth Sardellen; ingleichen zwey geschälte und übers Kreuz geschnittene Zwiebeln, die Schaalen von dem 4ten Theil einer Citrone, und eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer dazu. Laßt dieses alles aneinander eine gute halbe Stunde kochen, leget dann die abgeschälte und zerschnittene Zunge auf eine flache Schüssel; bestreuet sie mit einem Eßlöffel voll Kappern, und richtet die Brühe durch einen Seyher darüber an. Man kann auch die Nr. 107. beschriebene süße Lendbraten-Brühe zur Zunge gebrauchen.

113. Geröstete Zunge.

Sied die Zunge wie die vorige weich, zieh sie ab, und schneid sie der Länge nach von einander; bestreich sie mit zergangenem Butter, bestreue sie mit Salz, fein gewiegtem Peterling und Semmelmehl; und laß sie auf dem Rooste oder in einer flachen Pfanne schön gelb werden. Träufle unter dem Rösten etlichemal Butter darauf, und wende die Zunge einmal um. Man kann die Zunge mit einer Soos, oder zum Gemüß, oder nur trocken und mit Citronensaft beträufelt auf den Tisch geben.

114. Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Rinds- oder Ochsenzunge im Wasser und Salz weich gesotten ist, so zieh die weisse Haut ab, schneid den Schlund davon, schneid die Zunge der Länge nach von einander, und hohle das inwendige Fleisch heraus; hack oder wiege es klein, thu ein Paar Löffel voll fein geschnittenen Peterling, etliche Handvoll in Butter ganz trocken geröstetes Semmelmehl, ein Paar Messerspitzen voll gestoßene Muskatenblumen, und wann man will, eine Handvoll gewaschene Weinbeer daran. Rühre dieß alles mit 2 bis 3 Eyern an, und sollte der Teig noch zu fest seyn: kann man ein wenig Milch daran thun, und darnach in die ausgehöhlte Zunge füllen. Dann bestreicht man eine weite Bratpfanne oder

ein

ein tiefes Blech mit Butter, lege die gefüllte Zunge hinein, bestreicht sie mit zergangenem Butter, läßt sie in einem Oefelein, oder beym Becken, schön gelb backen, und macht dann eine von denen vor und nach beschriebenen Soosen nach Belieben daran.

Gemüser. *)

115. Blau- oder Winter-Kohl auf gemeine Art zu kochen.

Für 2 bis 3 Personen nimmt man 4 bis 6 schöne Stauden Kohl, schneidet die Blätter vom Stocke herunter, streift sie vom Stengel ab, putzet das Gelbe und Unreine sauber davon weg, und wäscht das Geklaubte aus 2 bis 3 Wassern heraus; läßt es ablaufen, setzet es mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es so lang kochen, bis es weich ist. Dann gießt man es in einen Seyher oder Durchschlag, damit das Wasser davon abläuft; schüttet kaltes Wasser

*) Bey allen Gemüsern ist überhaupt zu merken, daß, wenn sie an Fasttagen gekocht werden, man statt Fleisch und Fleischbrühe, frisches Schmalz, Butter und Wasser nimmt, welches man, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, hier ein für allemal hat anmerken wollen.

Wasser daran, und drückt es mit sauber gewaschenen Händen fest aus; hackt oder wiegt es, aber nicht gar fein; röstet in einem halben Vierling Butter oder Schmalz, 2 Rührlöffel voll Mehl ganz gelb, thut dieses in einen Fußhafen, und den gehackten Kohl dazu; setzet es auf Kohlen, und röstet diesen Kohl noch ein wenig mit. Gießet dann siedende Fleischbrühe oder Wasser, nebst etlichen Messerspitzen voll Pfeffer dazu, reibt ein wenig Muskatennuß daran, und läßts noch eine gute halbe Stunde aneinander kochen. Man muß aber den Kohl öfters umrühren, sonst brennt er gern an. Wenn man den Kohl mit Fleischbrühe kocht: ist ein Löffel voll Gansschmalz, und ein wenig Bratenbrühe, gut darinnen. Kocht man ihn am Fasttage, so muß dafür destomehr Butter genommen werden: denn der Kohl ist an sich sehr hart, deswegen muß er also stark geschmalzen werden. Kastanien sind auch gut darinnen. NB. Der Kohl muß ganz dick gekocht werden, er darf nie keine Brühe haben.

116. Blau- oder Winter-Kohl gedämpft.

Diesen putzt und wäscht man, wie vorhin gedacht worden ist. Dann wird er mit siedendem Wasser angegossen, zugedeckt, und eine halbe Stunde hingestellt; darauf wieder fest ausgedruckt, und ein wenig gehackt oder gewiegt; in einen Fußhafen oder Kasserol mit einer kleinen

geschnittenen Zwiebel gethan, gesalzen; ein gut Stück siedendes Rinds- oder Gansschmalz darüber gegossen, und so lange gedämpfet, bis er weich ist. Dann wird ein Löffel voll Mehl darauf herum-gestreut, alles wohl umgeschüttelt, und noch eine Weile gedämpft. Darnach gießt man gute sie-dende Fleischbrühe dazu, läßts aber wieder ein-kochen. Man kann auch in Wasser gesottene und abgeschälte Kastanien, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, dazu thun, und mitkochen lassen. Wenn man ihn dann anrichtet, kann man ihn mit geschnittenen abgesottenen dürren (getügenen) Zungen oder Fleisch belegen.

117. Broccoli; Schossen oder Sprossen von Winterkohl.

Man bekömmt sie im Frühjahre, wenn der abgeblätterte Winterkohl wieder treibt. Diese läßt man ganz, wie man sie abgebrochen hat, klaubt und wäscht solche; brühet sie ein wenig in gesalzenem Wasser ab, legt sie in kaltes Wasser, und läßt sie durch einen Seyher oder Durchschlag wieder ablaufen. Dann macht man eine Butter-brühe auf folgende Art daran: Laß ein Stück Butter, in einem Fußhafen oder Kasserol verge-hen; röste ein Paar Löffel voll Mehl, aber nicht sehr gelb, darinnen. Gieß siedende Fleischbrühe, nach Gutdünken, daran; thu ein wenig Mus-katenblüthe und Pfeffer, nebst Salz, dazu; lege die Schossen, wenn sie abgelaufen sind,

darein,

darein, und laß sie vollends recht weich kochen. Man muß aber nicht viel umrühren, daß sie schön ganz bleiben. Vor dem Anrichten verrührt man ein Paar Eyerdotter, mit ein Paar Löffel voll süßem oder saurem Raum; thut von der Brühe etwas dazu, und rührt sie in einem kleinen Geschirr auf Kohlen so lange, bis sie recht heiß ist. Dann thut man sie zu dem Gekochten, und richtet es an. Hat aber der Winterkohl Stengel getrieben: so bricht man solche ab, zieht die äussere Haut davon, schneidet sie zu Fingers langen Stücklein; rührt sie in gesalzenem Wasser ab, und macht die nemliche Brühe dazu.

118. Spinat zu kochen.

Man klaubt und wäscht den Spinat sauber, und brüht ihn wie den Kohl. Wann er weich ist, gießt man ihn durch einen Seyher ab, schüttet noch kaltes Wasser darauf, und drückt ihn fest aus; hackt oder wiegt ihn fein, röstet Mehl im Butter oder Schmalz gelb; thut eine fein geschnittene Zwiebel in das Geröstete, daß sie noch mit dämpft, aber nicht gelb wird. Hernach thut man den Spinat auch dazu, und dämpft ihn ein wenig mit. Gießt dann heiße Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser daran, und läßt ihn mit ein wenig Pfeffer und geriebener Muskatennuß, noch eine halbe Stunde kochen. Wann er zu dünn oder zu wenig seyn sollte: darf man nur ein wenig Semmelmehl dazu thun, und mit ko-

chen lassen. Wird er angerichtet, so werden gebackene Eyer, oder etwas anders dergleichen, darauf gelegt. Eben so kocht man auch den Schnittkohl; nur daß man, beym Rösten des Mehls, die Zwiebeln wegläßt.

119. Ein anders grünes Gemüß.

Eine gute Handvoll Spinat-Blätter werden mit siedendem Wasser angebrüht. Wann sie eine halbe Stunde zugedeckt gestanden sind: werden sie wieder fest ausgedruckt, u. mit einer halben Handvoll Peterling, einer Handvoll grüner Zwiebel oder Schnittling (Schnittlauch), recht fein gehackt oder gewiegt. Dieses Gehackte wird in einem Stück Butter gedämpft, und wann es weich ist: werden ein Paar verklepperte Eyer daran gethan, und wohl durcheinander gerührt. Indessen weicht man, für einen Kreuzer, weisses Brod in Milch ein; drückt es wieder aus, und thuts mit einem halben Vierling klein würflicht geschnittenen Speck, welchen man an Fasttagen auch weglassen kann, ein wenig gestoßene Muskatenblüthen und Salz, auch an das Gedämpfte; verkleppert 5 bis 6 Eyer mit einem Quart oder vierten Theil einer kleinen Maas süßen Raum, und macht dann dieß alles wohl durcheinander; beschmieret ein Becken mit Butter, bestreuts mit Semmelmehl; thut dieß Untereinandergemachte darein, und läßts im Oefelein oder auf Kohlen backen. Wann es gebacken ist, stürzt man

man das Becken um, legts auf eine Schüssel, und giebts als Gemüß auf den Tisch.

120. Kohlraben zu dämpfen.

Schäle und schneide die Kohlraben zu gewürfelten Stücklein, in der Größe einer Haselnuß. Laß zu vier mittelmäßig großen Kohlraben einen guten halben Vierling Butter, in einem Fuß- oder Bodenhafen, zergehen. Dämpfe ein klein geschnittenes Zwiebelein darinnen, laß es aber nicht gelb werden. Hernach erst thu die Kohlraben, nebst Salz und ein wenig gestoßener Muskatenblüthe, darein; und laß sie auf Kohlen langsam dämpfen. Man muß sie aber nicht mit dem Rührlöffel umrühren; sondern nur schütteln, damit sie ganz bleiben. Wann sie bald welch gedämpft sind: wird ein Löffel voll Mehl darauf gestreut, alles wieder umgeschüttelt, und noch ein wenig gedämpft; alsdann gute heiße Fleischbrühe oder eine Schü, aber nicht zu viel, daran gegossen, und wieder langsam gekocht. Man kann allemal mehr Brühe nachgießen. Auch kann man ein Stücklein halb gesottenes Hammelfleisch darinnen kochen, so sind sie noch besser.

121. Kohlraben auf allgemeine Art zu kochen.

Man schälet und schneidet die Kohlraben zu dünnen Plätzen, brühet sie in gesalzenem Wasser,

ser, bis sie weich sind. Dann gießt man das Wasser durch einen Seyher ab, thut die Kohlraben in ein anderes Geschirr; gießt siedende Fleischbrühe daran, und thut ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu. Röstet Mehl, in was für Schmalz als man will, darein; aber auch, wenn das Mehl bald gelb ist, eine klein geschnittene Zwiebel mit; und rührts dann mit derjenigen Brühe an, worinn die Kohlraben schon gekocht haben. Wenn man Bratenbrühe hat, und solche darein thut: werden die Kohlraben noch besser. Nachdem läßt mans noch eine Stunde kochen, und richtets an.

122. Sauerkraut zu kochen.

Wenn das Sauerkraut schon alt, und viel sauer ist: wäscht man solches aus frischem Wasser etlichemal aus, setzet es hernach in einem Hafen mit siedendem Wasser, oder mit halb Fleischbrühe und halb Wasser zum Feuer, und läßt es mit einem Stück Butter, oder Bratenfett, kochen. Es ist gut, wenn man beym Zusetzen gleich etwas Fettes daran thut; denn das Kraut wird milder davon. Wenn es nun etliche Stunden gekocht hat, macht man Gäns= oder Rinds= oder Schweinen=Schmalz heiß; schneidet eine Zwiebel recht klein, thut sie in das heiße Schmalz, und läßt sie ein wenig darinnen dämpfen. Röstet einen Rührlöffel voll Mehl in dem Schmalz, aber nicht lange, sondern gießt es bald an das Kraut. Schüttet ein Glas Wein daran, und läßt es noch

noch eine Stunde kochen. Man kann im Sauerkraut frisches, gesalzenes, oder halb gedörrtes (gerügenes) Schweinenfleisch kochen; nur muß man sich in der Zeit, da man es hineinlegt, darnach richten, ob das Fleisch alt oder jung ist. Auch kann man einen Fasanen halb abbraten, und im Kraut vollends auskochen; oder einen gespickten Hasen in Stücklein zerhauen, salzen, in einer Bratpfanne im Butter halb abbraten, und im Kraut vollends auskochen. NB. Wenn man das Kraut recht stark gekocht haben will, so ists gut, wenn man es des Tags vorher etliche Stunden kochen läßt, und den andern Tag erst vollends auskocht.

123. Sauerkraut mit Hecht oder Forellen.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich, ausgekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Fische, nachdem sie abgeschuppt, gewaschen, und in Stücken verschnitten sind, im Salzwasser abgesotten. Dann wird die Haut davon gethan, die Gräten herausgenommen, und der Fisch in kleine Stücklein verzopft. Ferner nimm zu 2 Pfund Fischen ein halb Quart, oder den achten Theil einer kleinen Maas süßen Raum, und einen halben Vierling frischen Butter. Laß den Butter zergehen, schütte den Raum daran, thu den gezopften Fisch dazu, und rühre dieses an

einen Teller voll gekochtes Kraut. Das Kraut darf aber keine Brühe haben; es muß völlig eingekocht seyn. Wann nun alles wohl durcheinander gemacht ist: wird das Kraut in eine etwas vertiefte Schüssel, worinnen man es hernach auch aufträgt, gethan; oben mit geriebenem Semmelmehl bestreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt, wieder in den Ofen gestellt, und noch so lang, bis das Bestreute ein wenig gelb ist, gebacken. So viel, als hier bestimmt worden ist, reicht für vier Personen.

124. Sauerkraut mit Hecht und Austern.

Das Sauerkraut wird, wie gewöhnlich, gekocht; der Hecht in Stücke zerschnitten, und, wie vorher gedacht worden, abgesotten; nur daß der Kopf ganz gelassen, aber mit abgesotten wird. Wenn nun die Stücke vom Hecht abgehäutelt, ausgegrätet, und also klein verzopft sind: wird in eine Schüssel eine Lage Sauerkraut gemacht, in die Mitte der Schüssel auf das Kraut der Kopf vom Hecht gelegt, und ihm die abgekochte Leber ins Maul gegeben. Um diesen Kopf herum wird eine Lage von dem verzopften Hecht gelegt, auch werden etliche geputzte Austern darauf gethan; dann wieder eine Lage Hecht und Austern gemacht. Die oberste Lage aber muß von Kraut seyn. An dieses wird die Brühe von dem gekochten Kraut gegos-

gegossen, und Semmelmehl darauf gestreut; mit düny geschnittenen Stücklein Butter belegt; und im Oefelein oder beym Becken, so lang bis es oben recht gelb ist, gebacken. Wann man keine Austern hat, so können, an deren Stelle, abgesottene und ausgemachte Krebsschwänze genommen werden. NB. Wann man in einer zinnernen Schüssel etwas im Ofen oder auf Kohlen backen will: so muß das Blech oder die Tortenpfanne, worauf die Schüssel gestellt wird, vorher mit Sand bestreut werden; sonst zerschmilzt sie gern.

125. Süßes oder weisses Kraut zu kochen.

Man putzet von den Kraut-Stöcken die äussere unreine Blätter weg, zerschneidet das geputzte Kraut nach Belieben, und brühet solches in einem Hafen in siedendem Wasser, nebst ein wenig Salz, bis es weich ist. Dann gießt man es in einen Seyher oder Durchschlag, flößet es mit kaltem Wasser ab, und thut es, wann es recht abgelaufen und ausgedruckt ist, in ein anderes Geschirr; streuet etliche Löffel voll weisses Mehl darauf, leget ein Stück Gans-Schmalz und Bratenbrühe, oder Butter dazu; thut ein wenig Kümmel und gestoßenen Pfeffer daran, gießt Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, aber gar nicht viel, dazu; und läßts noch eine Stunde kochen. Man muß es aber öfters umrühren, daß

es nicht anbrennt. Wer das Saure liebt, kann auch ein wenig Essig daran thun, und mitkochen lassen.

126. Gedämpftes süßes Kraut.

Putze, wasche und zerschneide das Kraut, wie gewöhnlich. Mache, in einem Fußhafen oder Kasserol, ein Stück Butter heiß; thu das Kraut, nebst einer ganzen Zwiebel, ein Paar gelbe Rüben, und eine zerschnittene Zelleriwurzel, nebst etwas Salz, darein. Laß es auf Kohlen langsam dämpfen, schüttle es manchmal um, daß es nicht anhängt; thu auch ein Stücklein Schinken, oder halb geräuchertes, oder frisches Schweinenfleisch, das zuvor halb abgebraten worden, in das Kraut; und laß es so lang dämpfen, bis es ganz dunkelgelb ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streuet man ein wenig Mehl daran, legt abgesottene und abgeschälte Kastanien darein, und läßt es anziehen. Dann gießt man nur so viel Fleischbrühe dazu, daß es eine ganze kurze (wenig) Soos hat. Ehe man es auf den Tisch trägt, muß man die Zwiebeln und Wurzeln wegthun.

127. Gefülltes Kraut zu machen.

Zu einem Krautskopfe für 4 Personen nimmt man ein halb Pfund Schweinenfleisch, hackt solches recht fein, rührt es mit einer guten Kaffee-Schaa-

Schaalen voll Milch, hernach mit 3 oder 4 Eyern ab; thut Salz, ein wenig Pfeffer und geriebene Muskatennuß, nebst einer Handvoll Semmelmehl daran, und läßts so lange stehen, bis Folgendes geschehen ist: Es werden an einem großen Krautskopf die äußern 12 schönsten Blätter abgeblättert, und die nach diesen 12 Blättern weiter hinein stehenden innern Blätter alle, bis aufs Herz hinein, abgeschnitten. Diese innere Blätter brühet man eine halbe Viertelstunde in siedendem Wasser; nimmt sie hernach mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie in einen Seyher, daß sie ablaufen. In das vorige Wasser legt man die 12 äußere Blätter, wenn man vorher die Rippen auf der Seite, wo sie erhöht sind, so dünn weggeschnitten hat, daß sie dem Blatt gleich sind; man muß aber ja Acht geben, daß das Blatt kein Loch bekommt. Man läßt sie nur etliche Wall blos darum übersieden, damit man sie hernach besser biegen kann. Auch diese legt man, wie die innern Blätter, heraus, daß sie ablaufen; nur mit mehrerer Vorsichtigkeit, daß ja keines zerreißt. Unterdessen bis sie erkalten, druckt man die innern Blätter aus, hackt sie, und rührt sie an das gehackte Fleisch. Nun legt man in eine irdene flache Schüssel 5 bis 6 Fäden von gedrehtem leinenem Garn übers Kreuz, so, daß das End der Fäden auf jeder Seiten über die Schüssel hinaus hängt. Auf diese Fäden legt man, unten in der Schüssel, eins von den größten der 12 Blätter; neben herum aber legt man die übri-

übrige Blätter, so, daß der obere Theil von jedem Blatte unten auf dem ersten Blatt zusammen stößt, und die Rippen über sich sehen. Dann wird das obige Gefüll nochmals durcheinander gemacht, in diese aufgestellte Blätter hineingethan, und ein Blatt darauf gelegt; die in die Höhe stehenden Blätter aber werden so mit den Händen einwärts gedrückt, daß sie wieder die Gestalt eines Krautkopfs bekommen. Dann wird noch ein Blatt darauf gelegt; die Fäden werden, einer nach dem andern, alle in eine Hand zusammen genommen, daneben die Blätter einwärts gedrückt, und die Fäden oben alle zusammen gedreht. Das Ende von diesen Fäden wickelt man ein Paarmal um ein Hölzlein (Sprößlein), welches einer kleinen Spannen lang und halben Fingers dick ist. Dieses Hölzlein steckt man auf beyden Seiten unter die Fäden, daß es fest hält. Dann macht man in einem Fuß- oder Bodenhafen ein Gitter von kleinen Stecklein; legt den gefüllten Krautkopf darauf, gießt so viel halb Fleischbrühe und halb Wasser siedend daran, daß die Brühe nicht über den Krautskopf hinauf geht. Deckt den Deckel darauf, läßt ihn in einem Oefelein, oder beym Becken, oder auf Kohlen 1½ Stunde lang kochen; wendet ihn dann um, und kocht ihn noch 1½ Stunde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man ein Paar Löffel voll im Butter gelb geröstetes Mehl, oder ein Paar Handvoll Semmelmehl und ein Stück Butter, nebst einem halben Quart

süßen

süßen oder sauren Raum dazu, und läßts noch kochen. Sollte zu wenig Brühe daran seyn, so kann noch ein wenig nachgegossen werden. Wann man nun den Kopf anrichtet: so hebt man ihn mit einem breiten Schäufelein aus dem Bodenhasen heraus, schneidet die Fäden herunter, legt ihn auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, und trägt ihn zu Tische. Man kann auch an dieß Kraut eine Krebsbrühe machen; aber dann nimmt man statt der Fleischfülle folgende: Weiche für 2 Kreuzer weisses zu Vierteln geschnittenes Brod in Milch ein, zerschneide einen halben Vierling frisches Rinds-Nierenfett (Griff). Hernach nimm eine kleine Zwiebel, eine kleine Handvoll geklaubtes und gewaschenes Peterlingkraut, eben so viel Schnittlauch (Schnittling), hacke oder wiege dieses recht fein, dämpfe es in einem halben Vierling Krebs- oder andern Butter. Wann es eine Weile gedämpft hat, rühre ein verkleppertes Ey daran, drücke das eingeweichte Brod fest aus, und rühre es auch daran. Wann nun dieß alles noch eine halbe Viertelstunde gedämpft hat: so thut man es in eine Schüssel zum Nierenfett heraus, schlägt etliche Eyer daran, thut Salz und Muskatenblüthe nebst Pfeffer dazu, und machet es wohl durcheinander. Dieses füllt man, wie vorhin gesagt worden ist, in die Krautsblätter. Wer sich mit dem Füllen nicht so viel Mühe geben will, kann die Krautsblätter auf solche Steckelein, wie oben gemeldet worden ist, in ein mit Butter beschmiertes run-

des

des Geschirr so legen, daß allemal ein Blatt, darauf eines halben Fingers dick Gefüll, dann wieder ein Blatt und das Gefüll darauf so lange folget, bis beydes, das Gefüll und die Blätter, gar sind. Im Kochen verfährt man eben so, wie oben. Wenn man eine Krebsbrühe an das Kraut macht, werden die Krebsschwänze der Länge nach zerschnitten, und darauf gelegt.

128. Bayrischkraut zu kochen.

Für 3 bis 4 Personen nimmt man 2 große Stücke blaues Kraut. Dieses wird eingeschnitten, wie zu einem sauren Kraut; alsdann in einem Fußhafen ein guter halber Vierling halb Gans- und halb Rinds-Schmalz siedend heiß gemacht, ein klein geschnittenes Zwiebelein darein gethan, hernach das geschnittene Kraut; ein klein wenig Kümmel, nebst Salz; dann zugedeckt, und auf Kohlen langsam gedämpft. Man muß aber Acht geben, daß es nicht anbrennt. Wann es nun eine gute halbe Stunde gedämpft hat, schüttet man ein Glas voll Wein, nebst einem Eßlöffel voll Weinessig, daran, und läßts noch eine halbe Stunde dämpfen. Dann streuet man einen Löffel voll Mehl darauf, schüttelts um, und, nachdem es mit dem Mehl angezogen hat, thut man auch ein wenig Fleischbrühe daran; kochts dann wieder so ein, daß gar keine Brühe mehr daran ist, und giebts auf den Tisch. Man kann in diesem Kraut gebratenes, oder halb ge-

räu-

räuchertes (getügenes) Schweinenfleisch kochen, oder halb gebratene gespickte Stücklein von einem Hasen, oder eine gebratene Ente hinein legen, und vollends darinn auskochen. Kastanien sind auch gut darinnen.

129. Gebackenes Kraut.

Weiche für 2 Kreuzer weisses Brod in Wasser ein. Schneid von einem Krautstock alle Blätter, bis aufs Herz, herunter. Thu die Rippen aus den Blättern, und hacke das Kraut recht fein. Mache ein Stück Butter, wie ein kleines Hühnerey, in einem Fußhafen heiß; thu das gehackte Kraut hinein, und dämpfe es mit einer fein geschnittenen Zwiebel so lang, bis es weich ist. Thu dann das fest ausgedrückte Brod auch dazu, und laß es noch eine Weile dämpfen. Schlag 3 oder 4 Eyer daran, thu Salz und ein wenig geriebene Muskatennuß dazu, und rühre alles wohl durcheinander. Mache Schmalz in einer Pfanne auf Kohlen heiß, thu das Angerührte hinein, decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen auf denselben, und laß es unten und oben gelb backen. Man kann es auch in ein mit Butter beschmiertes Becken, oder in einer kleinen Bratpfanne, im Oefelein oder beym Becken backen. Gesottene abgeschälte Kastanien sind auch gut daran, und wenn man es nicht am Fasttage macht, darf ein halber Vierling ganz klein gewürfelter Speck darein gethan werden.

130. Wörsing zu kochen.

Putzet das äußere Unreine von 3 bis 4 Wörsing-Stöcken, zerschneidet sie zu Vierteln, und wascht sie aus frischem Wasser sauber heraus. Setzet sie mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und laßt sie zugedeckt kochen, bis sie weich sind. Dann schüttet sie in einen Seyher oder Durchschlag, daß das Wasser abläuft, und flößset sie mit frischem Wasser nochmals ab. Hernach läßt man einen halben Vierling Butter zergehen, röstet 2 Rührlöffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen; gießt Fleischbrühe oder Wasser dazu, thut ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, Pfeffer, und, wann es noch nöthig hat, Salz daran. Dann drücket mit einer sauber gewaschenen Hand auf den Wörsing im Seyher, daß das Wasser davon abläuft, thut ihn in die Brühe, und laßt ihn noch eine halbe Stunde kochen. Wann der Wörsing mit Butter gekocht wird: so ist ein wenig süßer Raum, eine Viertelstunde vor dem Anrichten darein gethan, recht gut darinnen. Man kann ihn aber auch mit Gansschmalz kochen, ein wenig Bratenbrühe dazu thun, und ihn beym Anrichten mit Bratwürsten oder Karminaden belegen. Will man den Wörsing noch besser machen: so überstreut man ihn, nachdem er angerichtet worden ist, mit Semmelmehl; belegt ihn mit dünnen Schnitten Butter, und stellt ihn auf einen Dreyfuß auf ein wenig Kohlen; macht eine Gluth-Schaufel ganz glühend, hält sie

ſie etlichemal darüber her, daß der Wörſing oben ganz gelbbraun wird, und giebt ihn ſo auf den Tiſch.

131. Gefüllter Wörſing.

Man putzet vom Wörſing die äußern unreinen Blätter ab, ſchneidet ihn in der Mitte entzwey, thut alles Innere bis auf 4 bis 5 Blätter heraus. Dann füllt man die ausgehöhlten Wörſingſtöcke mit einer von denen vorher beſchriebenen Gefüllen, legt die von einander geſchnittene ausgefüllte Stöcke wieder recht ordentlich aufeinander, bindet ſie mit einem Faden feſt zuſammen, und kocht ſie in ſiedender Fleiſchbrühe. Eine Stunde vor dem Anrichten röſtet man etliche Löffel voll Mehl im Butter ſchön gelb, thuts an die Wörſingſtöcke nebſt geſtoßener Muskatenblüthe, ein wenig Pfeffer und Salz, und läßts vollends auskochen. Endlich legt man ſie auf eine Schüſſel heraus, ſchneidet die Fäden davon, richtet die Brühe darüber an, und trägts zu Tiſche.

132. Gefüllter Wörſing auf andere Art.

Schneid von einem oder etlichen ſchönen Wörſing-Stöcken alle Blätter ab, waſch die Blätter, und ſchneid die Rippen, wo ſie erhöhet ſind, davon; brühe ſie alsdann im ſiedendem Waſ-

ser nicht gar zu weich, und laß sie ablaufen. Wann dieß geschehen ist, überstreich ein Blatt, mit was für Fülle als beliebt, etliche Messerrücken dick; wickele das Blatt zusammen, und mache es mit allen Blättern so, bis man genug hat. Dann thu unten in ein Kasserol oder Fußhafen dünne Stücklein Butter, lege den zusammengewickelten Wörsing darauf, röste etliche Löffel voll Mehl in heißgemachtem Butter gelb, rühre es mit heißer Fleischbrühe an, und schütte es an den Wörsing. Thu ein wenig Muskatennuß und Pfeffer dazu, laß es auf Kohlen oder im Oefelein eine gute Stunde kochen, und richte es an.

133. Kariviol zu kochen.

Den Kariviol muß man, so viel möglich ist, ganz lassen; mit einem spitzigen Messer alle kleine Blätter und harte Schaalen, zwischen den Stengeln, herausputzen; wohl abwaschen und dann in gesalzenem Wasser so lang brühen, bis er weich ist; aber nicht zu sehr, damit er nicht zerfällt. Dann gießt man ihn ab, thut in einen Fußhafen oder Kasserol einen Löffel voll weisses Mehl, rühret es mit ein wenig frischem Wasser an, schüttet Fleischbrühe dazu, thut ein Stück frischen Butter, nebst ein wenig gestoßene Muskatenblüthe und Salz, daran. Wenn es kocht, legt man den abgebrühten Kariviol hinein, läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen, und richtet ihn an.

Man

Man kann auch eine Krebsbrühe auf folgende Art daran machen: Zu einem Stock Kariviol nimmt man einen guten Eßlöffel voll gestandenen Krebsbutter, läßt ihn in einem kleinen Fußhäfelein zergehen, rührt einen Rührlöffel voll Mehl darein; und wann der Butter anfängt zu schäumen, gießt man heiße Fleischbrühe dazu: rührt die Brühe damit an, thut ein wenig Ingwer und Muskatenblüthe daran, und läßt sie unter stätem Umrühren aufkochen; legt den Kariviol hinein, und wenn er noch ein wenig gekocht hat, giebt man ihn auf den Tisch.

Wem beliebt, kann an den abgebrühten Blumenkohl eine Raumsoose machen, die wie die obige zubereitet wird; man nimmt nur statt des Wassers und der Fleischbrühe, süßen Raum, und zu einem Quart Raum einen Kaffeelöffel voll Mehl: denn die Brühe wird sonst zu dicht. Wann sie unter stätem Umrühren aufgekocht hat, wird sie über den ganz weich abgebrühten und abgelaufenen Kariviol angerichtet, aber nicht mehr mit aufgekocht.

134. Spargeln zu kochen.

Die Spargeln werden unten sauber abgeschaben, und gleich geschnitten. Dann wird Wasser in einer Pfanne siedend gemacht, gesalzen, und die Spargeln werden, wenn sie gewaschen sind, darein gethan; aber nicht zu weich verwällt, hernach das Wasser abgegossen, und die Spargeln auf eine flache Schüssel herausgethan, zugedeckt,

und die Schüssel auf ein Geschirr mit heißem Wasser gesetzt, daß die Spargeln warm bleiben. Alsdann wird folgende Brühe daran gemacht: Zu einer recht großen Handvoll Spargeln rechnet man ein Seidlein (kleine halbe Maas) Brühe. Rühret in einem Pfännlein zwey Eyerdotter, mit einem kleinen Rührlöffelein voll Mehl, an. Gießt zuerst ein wenig frisches Wasser daran: weil sonst die Brühe gern gerinnt. Dann erst schüttet die Fleischbrühe siedend vollends nach und nach dazu, drücket nur etliche Tropfen Citronensaft daran, thut ein Stück Butter, wie ein halbes Hühnerey, und ein wenig Muskatenblüthe dazu, und laßts unter starkem Rühren auf dem Feuer, nur aufkochen; gießts über die Spargeln, doch so, daß die Brühe nur über das Grüne kommt, damit man sich beym Essen nicht schmutzig macht. Man kann auch die bey Nr. 133. beschriebene Kariviolbrühe ohne Eyerdotter über diese Spargeln machen.

135. Gemüs von Spargeln auf andere Art.

Man kann von mittlern oder kleinen Spargeln nehmen, und sie, so weit sie grün sind, abbrechen, zu Glied langen Stücklein schneiden, und wenn sie sauber gewaschen sind, in einem Fußhafen in einem Stück zergangenen Butter, mit ein wenig fein geschnittenem Peterling, dämpfen. Wenn dieses geschehen ist, streut man einen

nen Löffel voll Mehl darauf, schüttelt es etlichemal um, thut Salz, ein wenig Muskatenblüthe, und etliche Löffel voll Fleischbrühe dazu, und läßts aneinander kochen. Wenn sie bald weich sind, thut man ein Paar Löffel voll süßen Raum daran. Vor dem Anrichten verkleppert man einen oder zwey Eyerdotter, rühret von der Brühe daran, gießets wieder an die Spargeln, und trägts auf den Tisch. Man kann junge Hühner und Tauben zu diesem Gemüs geben. Die Tauben werden vorher, als wenn man sie braten wollte, zugerichtet, dann im Butter mit einer Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Wann sie bald vollends weich sind, läßt man sie noch ein wenig mit den Spargeln kochen; dieß muß aber geschehen, ehe man den Raum an die Spargeln thut.

136. Artischocken zu kochen.

Schneide an den Artischocken unten am Boden mit einem Messer das Grüne weg. Auch kann man die obersten Spitzen der Blätter abschneiden, daß sie nicht zu hoch seyn. Dann läßt man Wasser in einer Pfanne siedend werden, salzt es, legt die Artischocken darein, und läßt sie so lang kochen, bis sich die innerste zusammengeschlossene Blätter herausziehen lassen. Hernach faßt man diese innere Blätter zusammen, zieht sie auf einmal heraus, und nimmt mit einem kleinen Löffel das Haarichte, oder den Saamen, auf dem Boden

sauber weg. Dabey muß man aber Acht geben, daß der Käs schön ganz bleibt. Dann kann man ein wenig Butter inwendig in jede Artischocke, nebst geriebener Muskatennuß, thun; die herausgenommenen Blätter wieder hineinstecken, oder anstatt dieser, folgendes Gefüll darein machen: Es werden ein Paar Briesen in gesalzenem Wasser abgesotten, die äußere Haut davon abgezogen, und die Briesen zu ganz kleinen Stücklein zerschnitten. Wenn man Lebern von jungen Hühnern hat, können solche, nebst abgesottenen Morgeln, zerschnitten, und auch dazu genommen werden. Dieses mischt man untereinander, füllt die Artischocken damit aus; legt, wie oben gedacht worden ist, Butter und Muskatennuß dazu; und läßt die Artischocken in einer Butter- oder Krebsbrühe aufkochen. Wenn man eine Krebsbrühe an die Artischocken macht: so können die Krebsschwänze zerschnitten zu dem Gefüll genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben, ganz klein gewürfelt schneiden, in gesalzenem Wasser weich sieden, und mit dem obigen in die Artischocken füllen.

137. Gefüllter Salat.

Man nimmt schönen großen Kopfsalat, schneidet die Wurzeln sammt den äußern unreinen Blättern davon ab; läßt ihn, wann er vorher gewaschen worden ist, in siedendem Wasser nur einen Wall aufthun; legt ihn hernach in kaltes Wasser, und drücket ihn mit zwo Händen aus. Man

muß

muß aber Acht haben, daß man die Blätter nicht zerreißt. Dann legt man die Salatstöcke auf ein Nudelbrett, breitet alle Blätter auseinander, schneidet das innere Gelbe heraus, drückt dieses Gelbe noch einmal aus, und hackt oder wiegt es mit einer Zwiebel ganz klein; läßt ein Stück Butter zergehen, dämpft das Gehackte darinnen; verkleppert so viele Eyer, als man Salatstöcke hat, und rühret sie also heiß an das Gedämpfte; hackt beydes miteinander noch einmal, thut von eingeweichtem und wieder ausgedrucktem weissen Brode etliche Handvoll, nebst Salz und Muskatenblüthe, daran; schlägt so viele Eyer noch dazu, daß der Teig nicht auseinander läuft, und rührt alles recht durcheinander. Alsdann legt man in jeden auseinander gelegten Kopf etwas von der Fülle, schlägt die Blätter ordentlich darüber zusammen; legt sie in einen Fußhafen oder Kasserol, daß sie fest aneinander liegen, gießt gute siedende Fischbrühe daran, und läßt sie eine Stunde kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten knetet man in ein Stück Butter 1 oder, nachdem man viel Salat hat, 2 Löffel voll Mehl, und thut den Butter zu dem Gekochten, daß die Brühe dick wird; oder man kann das Mehl im Butter rösten, und daran thun. Man kann zu diesem Gefüll eine Krebsbrühe machen, wie auch andere vorher beschriebene Gefülle in diesen Salat gebrauchen. Beym Anrichten werden die Fäden weggeschnitten.

138. Gefüllter Zelleri.

Die Zelleriwurzeln werden geputzt, und so viel als möglich, rund geschnitten; ob n aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzeln aus, und siedet sie im Salzwasser weich. Füllet sie mit einem von denen schon beschriebenen Fleisch= oder Brod=Gefüllen; oder schneidet abgesottene Kalbsbriesen, Euterlein und Morgeln ganz klein; dämpft sie im Butter, thut Salz und Muskatenblüthe daran, und füllts in die Wurzeln; bedecket sie mit dem abgeschnittenen Deckel, bindet einen Faden darüber, und setzet sie in ein flaches Geschirr; macht die gewöhnliche Butterbrühe Nr. 117. darüber, deckt sie zu, und läßt sie kochen, bis sie fertig sind. Bey dem Anrichten kann man weisses Brod in beliebiger Form schneiden, gelb in Schmalz backen, und neben herum legen. Es versteht sich von selbst, daß auch hier die Fäden wieder weggeschnitten werden müssen.

139. Gefüllte Kohlraben.

Man nimmt mittlere Kohlraben, schälet sie sauber ab, schneidet sie in der Mitte entzwey, und höhlet beyde Theile aus; doch so, daß man sie nicht durchschneidet. Dann füllt man sie mit was für Fülle, als beliebt, legt sie wieder aufeinander, bindet sie Kreuzweis zusammen, und

kocht

kocht sie in Fleischbrühe. Wann sie bald weich sind, röstet man etliche Löffel voll Mehl in Butter schön gelb; thut es nebst Muskatennuß und ein wenig Pfeffer daran, und läßts vollends weich kochen. Oder man thut auch die Kohlraben, wenn sie in der Fleischbrühe weich gesotten sind, auf eine Schüssel heraus; schneidet sie zu Vierteln, und macht eine Butterbrühe darüber.

140. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt die gröste Zwiebeln, so viel als man nöthig hat, schält sie, und kocht sie in gesalzenem Wasser weich. Dann nimmt man sie heraus, und läßt sie ablaufen, schneidet sie oben ein wenig gleich, und nimmt das Innere bis auf 3 oder 4 Schaalen heraus; füllet alsdann eines von denen, beym Kraut vorkommenden, Fleisch- oder weissen Brod-Gefüllen in die Zwiebeln. Oder man machet folgendes Gefüll: Drucket das Wasser von dem Innern aus den eben genannten gesottenen Zwiebeln, hacket diese, rühret zu 4 bis 6 Zwiebeln ohngefähr einen halben Vierling Butter mit 2 bis 3 Eyern ab, thut die gehackte Zwiebel dazu, nebst für einen halben Kreuzer in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrucktem weissen Brode, und Salz. Machet dieses alles recht durcheinander, und füllet die oben genannten ausgehöhlten Zwiebeln damit. Bestreichet ein Blech, oder ein anderes flaches Geschirre, mit Butter, legt die Zwiebeln darein.

Bedecket sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere, und stellet sie in den Backofen, oder laßt sie beym Becken backen. Sie dörfen wohl ein wenig gelb werden. Dann macht man folgende Brühe daran: Röstet ein wenig Mehl in Butter ganz gelb, gießt Fleischbrühe, in der zuvor Wurzeln gesotten worden sind, daran; und, wenn man ein wenig Schinken hat, kann man ihn auch daran thun, und mitkochen lassen. Dann wird ein wenig Muskatenblüthe, nebst Salz, darein gethan; und wann die Soos noch zu weiß ist, kann man ein wenig Zucker, wie beym Lendbraten gedacht worden ist, daran brennen. Hernach werden die Zwiebel von demjenigen Geschirre, worauf sie gebacken worden sind, heraus, und auf eine andere Schüssel gethan, daß das Fette davon kommt, und nun wird die Brühe durch einen Seyher darüber angerichtet. Man kann auch ein Paar Eyerdotter verkleppern, und an die Brühe rühren.

141. Skorzoneri-Wurzeln.

Man schabet an den Wurzeln das Schwarze hinweg, spaltet sie der Länge nach, und zerschneidet solche halben Fingers lang. Dann legt man sie ins Wasser, worein ein wenig Mehl gethan worden ist, damit sie weiß bleiben; wäscht sie noch einmal heraus, und setzt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. Wann sie bald weich sind, nimmt man zu einer guten Handvoll Wurzeln ein

Stück

Stück Butter, wie ein halbes Hühnerey, knetet einen Löffel voll weisses Mehl darein, legts zu den Wurzeln, reibt Muskatennuß dazu, und läßts vollends auskochen. Man kann auch das Mehl in Butter rösten, desgleichen die Wurzeln mit Kalbfleisch oder Tauben kochen.

142. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden geschaben, und zu halben Fingers langen und ein Paar Schwefelhölzlein dicken Stücklein geschnitten. Diese werden gewaschen, alsdann in einem Stücke Butter, mit ein wenig klein geschnittenem Peterlingkraut, Zwiebeln, Kümmel und Salz gedämpft. Wann sie bald weich sind, werden 1 oder, nachdem es viel Rüben sind, 2 Löffel voll Mehl darauf gestreut, etlichemal umgeschüttelt, und dann ein wenig Fleischbrühe daran gethan, damit die Rüben eine ganz kurze Soos bekommen. Vor dem Anrichten kann man etliche Löffel voll süßen Raum nebst ein wenig Muskatenblüthe daran thun, und sie noch ein wenig anziehen lassen. Wer das Saure liebt, kann statt des Raums ein Paar Löffel voll Essig daran thun; aber dann muß man die Rüben noch länger kochen lassen.

143. Weisse Rüben

Werden abgeschält, nach Belieben zerschnitten, alsdann in einem Fuß- oder Bodenhafen ein

ein Stück Schmalz heiß gemacht, die Rüben, wann sie gewaschen und in einem Seyher wieder abgelaufen sind, darein gethan, und eine Stunde gedämpft. Man muß sie aber etlichemal umschütteln, daß sie überall weich werden. Zu Rüben für 4 Personen wird Schmalz einer Haselnuß groß in einem Pfännlein zerlassen, ein guter Eßlöffel voll Zucker darein gethan, und das beydes so lange umgerührt, bis es anfängt zu schäumen, und ganz braun wird. Darnach wird dieses über die Rüben gegossen, und noch eine halbe Stunde gedämpft. Dann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und alles noch eine Zeitlang gekocht. Die Rüben dürfen niemals viel Brühe haben. Man kann, ehe man die Brühe an die Rüben thut, sie mit ein wenig Mehl bestreuen, auch ein Stücklein halb abgesottenes Hammelfleisch darein thun, und vollends darinn auskochen.

144. Zucker = Erbsen

Zieht man die Fäden herunter und wäscht sie. Hierauf wird in einem Fußhafen ein Stück Butter heiß gemacht; die Erbsen werden, nebst einem wenig klein gezopften Peterlingkraut und Salz, hinein gethan, und so eine kleine Stunde gedämpft. Alsdann wird ein wenig Fleischbrühe daran geschüttet, Semmelmehl, oder im Butter gelbgeröstetes Mehl, nebst einem wenig Muskatennuß, daran

daran gethan; und noch alles so lange gekocht, bis die Erbsen weich sind. Man kann auch Hammel- oder Lammfleisch dariunen kochen.

145. Bohnen auf allgemeine Art zu kochen.

Diese werden, wie die Zucker-Erbsen, abgezogen, nach Belieben zerschnitten; alsdann in gesalzenem Wasser abgebrüht, wenn sie weich sind, abgegossen, in ein anderes Geschirr gethan; siedende Fleischbrühe daran geschüttet, in heißem Schmalz etliche Löffel voll Mehl gelb geröstet; zuletzt aber ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut, Zwiebeln und Bohnenkraut an das Mehl gethan, und nur noch ein wenig mitgeröstet. Alsdann wird dieses mit siedender Fleischbrühe angerührt, an die Bohnen, nebst ein wenig Pfeffer, gethan, und noch eine Stunde gekocht. NB. Man muß an alle Zugemüse niemals viel Brühe machen; es verderbt sonst den Geschmack, und macht sie unscheinbar. Die eingemachten Bohnen werden eben so gekocht; nur daß man sie, die Nacht zuvor, in frisches Wasser legen muß.

146. Bohnen zu dämpfen.

Wann die Bohnen abgezogen, und ganz klein der Länge nach zerschnitten sind: werden sie in einem Fußhafen auf Kohlen in einem Stücke

But-

Butter gedämpft, und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, Peterling und Bohnenkraut daran gethan. Wenn sie bald weich sind, wird etwas Mehl daran gestäubt, Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit diesem werden die Bohnen etlichemal umgerührt. Alsdann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt sie schnell einkochen, daß sie nur noch wenig Soos haben.

147. Erdbirn zu kochen.

Die Erdbirn werden gewaschen, in gesalzenem Wasser abgesotten, abgeschält und in Scheiben zerschnitten. Butter oder Schmalz wird in einem Fußhafen heiß gemacht, geschnittene Zwiebeln darein gethan, und ein wenig gedämpft. Dann werden die Erdbirn, Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, und noch so lang gedämpft, bis sie gelblicht sind. Wenn man ein wenig Mehl daran gestreut hat, so werden sie umgerührt. Hat man Braten-Schmalz und Brühe, so kann man davon auch ein wenig, nebst Fleischbrühe, dazu thun, und sie noch kochen lassen. Vor dem Anrichten kann man süßen Raum daran thun, oder einen ausgegräteten halben Häring, zu einer Portion für 4 Personen, darein ganz klein schneiden. Wer das Saure liebt, kann ein wenig Essig mitkochen lassen.

148. Lattucken-Salat warm zu kochen.

Man blättert die Stöcke ab, schneidet die grösten Rippen heraus, putzet das äußere und obere Grüne an den Blättern weg, und wäscht den Salat. Alsdann brühet man ihn in gesalzenem Wasser, bis die Rippen fast weich sind; gießt ihn ab, läßt Butter in einem Fuß- oder Bodenhafen heiß werden, röstet etliche Löffel voll Mehl gelb darinnen, rühret es mit siedender Fleischbrühe an, thut den ausgedruckten Salat, nebst ein wenig Muskatennuß, darein; und läßt ihn noch eine Stunde kochen, daß er nur noch wenig Brühe hat. Vor dem Anrichten thut man, wann es Salat für 4 Personen ist, ein halb Quart süßen Raum darein, und läßt ihn noch etlichemal mit aufkochen. Eben so kocht man auch den Endivien Salat. Man kann auch Kalbfleisch, oder Tauben, in diesen Gemüsen, wenn sie zuvor abgebrüht sind, kochen; man muß aber das Fleisch, oder die Tauben vorher in Butter dämpfen, oder in Fleischbrühe ein wenig verwällen.

149. Brockel-Erbsen.

Die ausgemachten grünen Erbsen werden gewaschen, und wenn sie in einem Seyher abgelaufen sind, läßt man in einem Fußhafen Butter zergehen; thut die Erbsen nebst fein geschnit-

schnitten Peterlingkraut und Salz darein, und läßts eine halbe Stunde dämpfen. Hernach streuet man ein wenig Mehl darauf, schüttelts um, und läßts anziehen, gießt Fleischbrühe daran, und läßts vollends weich kochen. Die Erbsen dörfen aber, wie alle Gemüser, nur eine ganz kurze (wenige) Brühe haben. Man kann auch unter diesen Erbsen ganz klein geschnittene gelbe Rüben nehmen, und sie auf die nemliche Art kochen. Die sogenannten **Saubohnen** werden eben so zugerichtet.

150. Erbsen zu kochen.

Wenn die Erbsen sauber gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem Wasser zum Feuer, und wann sie eingekocht sind, füllt man sie mit heissem Wasser oder Fleischbrühe auf; thut Zelleri und Peterlingwurzeln, oder wems beliebt, eine Zwiebel, Majoran, Salz, und ein wenig Bohnenkraut, nebst halb geräuchertem oder frischem Schweinenfleisch darein, läßt sie alsdann ganz weich kochen. Hernach nimmt man das Fleisch heraus, treibt die Erbsen durch einen Seyher (Durchschlag), macht ein Stück Schmalz heiß, schneidet eine Zwiebel, und thut sie, nebst einem Löffel voll Mehl, in das Schmalz, röstet es ein wenig, und rühret es an die Erbsen; legt alsdann das Fleisch wieder hinein, läßts noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an. Wem fett zu essen beliebt, kann sie noch mit gerösteten

weissem

weissen Brodbröcklein schmälzen. Wenn Zelleri- und Peterling-Wurzeln mit den Erbsen gekocht werden: so wird keine Zwiebel mit dem Mehl darein geröstet.

151. Linsen zu kochen.

Wenn die Linsen sauber geklaubt und gewaschen worden sind: werden sie mit Wasser, wie die Erbsen, zugesetzt. Alsdann wird ein Stück Schweinenfleisch halb gesotten, die Linsen werden mit der Brühe aufgefüllt, eine Zelleri-, einige Peterling-Wurzeln und ein Paar Pori- (Lauch) Stengel zusammen gebunden, und sammt dem Fleische in die Linsen gethan. Wann die Linsen weich sind, thut man die Wurzeln heraus, röstet Mehl mit Zwiebeln darein, wie bey den Erbsen. Alsdann kann man, wer das Saure liebt, Essig daran thun, und sie noch eine halbe Stunde kochen lassen. Entweder richtet man sie so an, oder man kann die Hälfte davon durch einen Seyher treiben, und zu dem Uebrigen thun.

152. Meer-Rettig (Kreen) mit Fleischbrühe.

Man schabt ihn sauber, reibt ihn auf einem Reibeisen. Wenn so viel, als man braucht, gerieben ist: so wird auch hartes weisses Brod auf dem nemlichen Reibeisen gerieben; damit dadurch zugleich dasjenige sich ablediget, was vom Meer-

Rettig im Reibeisen noch hangen geblieben ist. Thut ihn sammt dem geriebenen Brode in einen Fußhafen oder Kasserol, mit Fleischbrühe, Butter und Muskatennuß viel oder wenig, nachdem man vom Meer-Rettig viel oder wenig hat. Man läßt ihn nur eine Viertelstunde kochen, so ist er fertig.

153. Meer-Rettig (Kreen) mit Milch.

Man schabt und reibt diesen auch eben so, wie den vorher beschriebenen, und etwas weisses Brod dazu. Dieses Geriebene wird in einem Geschirre, es sey ein Pfännlein oder Fußhafen, mit kalter Milch, einem Löffel voll Mehl, und einer kleinen Handvoll zart gestoßener Mandeln zuerst angerührt: darnach siedende Milch so viel daran gegossen, bis er so dick ist, als man ihn haben will. Zucker wird, nach Belieben, daran gethan; und es, eine Viertelstunde lang, unter beständigem Umrühren aufgekocht. Beym Anrichten wird ein wenig Zimmet oder gestoßene Muskatenblüthe darauf gestreut. Beyde diese beschriebene Arten von Meer-Rettig, können als Zugemüse zum Rindfleisch gegeben werden.

154. Stockmorgeln zu dämpfen.

Man putzet die Morgeln also: Man löset mit einem spitzigen Messer den Stiel heraus, giebt aber Acht, daß die Morgeln nicht zerbrechen.

chen. Dann wäscht man sie, aus etlichen Wassern, so sauber heraus, daß nichts Sandiges mehr zwischen den Runzeln sitzen bleibt. Wann sie in einem Seyher abgelaufen sind: so läßt man zu einem aufgehäuften Teller voll Morgeln eines Hühnereyes groß Butter nicht gar zu sehr heiß werden; thut die geputzte und abgelaufene Morgeln darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Nach einer guten Viertelstunde, während der man sie etlichemal umschüttelt, thut man eine halbe Handvoll sauber gewaschenes und klein geschnittenes Peterlingkraut dazu. Wann es mit diesem noch eine halbe Stunde gedämpft ist: streuet man einen kleinen Eßlöffel voll weisses Mehl darauf herum, schüttelts etlichemal um; und, wann es noch eine kleine Weile gedämpft hat, gießt man ohngefähr ein Quart siedende Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser daran, und reibt Muskatennuß darein. Haben sie mit diesem noch eine Viertelstunde gekocht: so trägt man sie zu Tische. Man kann diese Morgeln über, in Fleischbrühe gesottene, Kalbsbriesen, oder über einen abgesottenen Kalbsknochen, anrichten: so wird dieß Essen, welches im guten Geschmacke den Schampignons gleich kömmt, noch besser.

155. Laubfrösche.

Hiezu nimmt man recht schöne große Spinat-Blätter, oder die Blätter von Mangold; schneidet die Stiele davon weg, wäscht sie sau-

der, brühet sie mit siedendem Wasser an, und deckt das Geschirr, worinnen sie angebrüht worden sind, gleich zu. Das Gefüll (Fars) dazu macht man auf folgende Art: Man reibt von weissem Brode die Rinde ab, schneidet es von einander, weichet die Brosam in Milch ein; drückt es wieder fest aus, und dämpft es in einem Stücke zergangenen Butter. Wems beliebt, kann ein wenig recht fein gewiegtes Peterlingkraut und Schnittling dazu thun. Wann dieß geschehen ist: so rühret man so viel Eyer daran, daß es nicht verläuft, und thut Salz, ein wenig Muskaten-Blüthe oder Nuß dazu. Nun legt man die angebrühten Blätter in einen Seyher, daß sie recht ablaufen. Hernach nimmt man sie auf einen Deckel heraus, füllt in jedes einen Löffel voll von der Fars; wickelt, wann es Spinat ist, noch etliche andere Blätter darüber; ist es aber Mangold: so braucht man nur ein Blatt, welches man recht übereinander zusammen schlägt. Wann man mit allem fertig ist: so läßt man in einem flachen Fußhafen Butter zergehen, legt die Laubfrösche darein, und läßt sie eine halbe Viertelstunde dämpfen. Nun wendet man sie um, und wann sie noch eine Weile gedämpft haben: gießt man ein wenig siedende Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, daran; röstet ein wenig Mehl in heißgemachtem Butter ganz hellgelb darein; und wann sie mit diesem noch eine halbe Stunde gekocht haben, richtet man sie an; reibet Muskatennuß darüber, und trägt sie auf.

Unter-

Unterschiedliche Auflagen zu Gemüsern.

156. Carminade von Kalbfleisch.

Sollen die Carminade recht zugerüstet werden: so haue unten das dickste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisches ab, und oben, an dem langen Beine, schabe das Fleisch hinunterwärts so weit hinweg, daß man das Bein wohl mit 2 Fingern fassen kann. Klopfe sie ein wenig mit dem Hackemesser, oder mit dem Rücken eines andern Messers; wasche sie sauber; lege sie in einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Mache Butter heiß, dämpfe klein geschnittene Zwiebeln kaum gelb darinnen; gieß es auf den Carminaden herum, und laß sie, so lang es die Zeit leidet, stehen. Wann das Fette daran gestanden ist, so stelle sie zur Wärme, daß sie überall fett werden. Bestreue sie auf beyden Seiten mit Semmelmehl, worunter klein gewiegter Peterling gemischt ist, und brate sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Rooste. Man muß sie unter dem Braten öfters mit ein wenig zergangenen Butter begießen, oder mit einem Pinsel bestreichen, daß sie nicht zu trocken werden; oder wenn man will, schmiert man ein Blättlein Papier mit Butter, und brät sie darinnen. Man kann diese Carminaden auch auf folgende Art zurichten: Mache eine Fars- oder

Fleischfülle, drücke solche Fingers dick auf die Carminade, überstreich sie mit einem Ey, schneid mit einem Messer ganz kleine Gitterlein oben auf die Fars; bestreue sie mit Semmelmehl, und brate sie in einer Pfanne, worinn Butter zerlassen ist, ganz langsam. Alle diese Carminade können aufs Gemüse gebraucht werden, oder man kann sie mit allerley Soos, z. E. Senfsoos rc. auf den Tisch geben.

157. Gebackene Carminade.

Diese werden wie die vorige schön rund geschnitten, das Bein wird ganz kurz gelassen, und das Fleischigte auf beyden Seiten, mit einem nicht gar scharfen Messer recht geklopft, oder darein gehackt; aber man muß Acht geben, daß es nicht durchgeht. Darnach werden sie mit Salz und ein klein wenig Pfeffer auf beyden Seiten bestreut; und, wenn sie eine Weile so gestanden sind, in einem verklepperten Ey umgekehrt, mit Mehl bestreut, und langsam aus dem Schmalz gebacken.

158. Schweinerne Carminade.

Diese Carminade werden wie die vorige zugerichtet. Wann sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind; läßt man sie ein Paar Stunden stehen. Dann macht man Butter in einem flachen Fußhasen, oder in einer Pfanne, heiß, und läßt sie darinnen, auf beyden Seiten, gelb braten. Auf die Letzte thut man fein geschnittene Zwiebeln,

beln, und ein klein wenig guten Essig, daran, und läßts noch eine Viertelstunde damit braten.

159. Kalbsleber zu Gemüsern.

Die Kalbsleber wird abgehäutelt, gewaschen, und zu Fingers dicken Stücklein geschnitten; dann etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einem flachen Fußhafen, oder Tiegel, Butter heiß werden; nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuche ein wenig ab; bestreut sie mit Semmelmehl, oder geriebenem schwarzen Brode; thut sie in den heissen Butter, nebst Pfeffer und Salz; und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüser, z. E. auf Wörsing oder auf weisses Kraut, gebrauchen.

160. Kalbsfüße zum Gemüs.

Wenn die Kalbsfüße recht sauber geputzt und gewaschen sind: werden sie in gesalzenem Wasser gesotten; und, wenn sie recht weich sind, von den Beinen, so gut als möglich, abgelöst; in der Mitte zerschnitten, dann Eyer verkleppert, die Kalbsfüße darinn umgekehrt, mit untereinander gemischtem Salz, Semmelmehl und weissen Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Man kann auch einen gebrühten Teig machen, diese Füße darinnen umkehren, und langsam aus dem Schmalze backen.

161. Gebackene Kalbsfüße auf andere Art.

Wenn diese gesotten und zu Stücken, wie man sie haben will, zerschnitten sind: so wird folgendes Teiglein gemacht: Ein Paar Hände voll Mehl wird mit kaltem Bier angemacht, wozu man einen kleinen Vierling Provanceröhl mit etwas Salz rühren kann: das Weisse von 2 Eyern wird zu Schnee geschlagen, auch darein gerührt, und der Teig vollends mit Bier so dünn gemacht, wie ein dünner Spatzenteig. In diesem Teige werden obige Stücke umgekehrt, und in Schmalz recht stark ausgebacken. So kann man auch Kalbs-Gekros, Briesen, junge Hühner und Tauben backen.

162. Hühner und Tauben zu Gemüsern auf andere Art zu backen.

Wenn sie sauber geputzt und gewaschen worden sind: werden sie in Viertel zerschnitten, nach Gutdünken gesalzen, und eine halbe Stunde in zergangenem Butter gedämpft. Unter dem Dämpfen muß man sie etlichemal umschütteln, und nach dem Dämpfen läßt man sie wieder erkalten. Darnach werden sie in einem verklepperten Ey umgekehrt, ein wenig Salz, weisses Mehl und Semmelmehl untereinander gemacht; darinnen werden sie auch umgekehrt, und in Schmalz gebacken. Man kann auch einen gebrüheten Teig machen,

machen, das Geflügel darinnen umkehren, und im Schmalz backen. Man giebt diese zu Spargeln, Kariviol und Wörsing.

163. Gebackene Kalbsohren.

Wenn solche sauber geputzt und gewaschen worden sind: so siede sie in halb Wasser und Wein. Thu Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblätter, Salz, ganzen Pfeffer, Jngwer, Muskatenblumen, und Nägelein dazu, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Dann thu sie heraus, kehre sie in Mehl um, und back sie schön gelb aus heiß gemachtem Schmalze heraus.

164. Gefüllte Kalbsohren.

Wenn die Ohren recht schön geputzt und gewaschen sind: so sied sie im Wasser, mit einer ganzen Zwiebel, ein wenig Speck und Salz. Wenn sie weich gesotten sind, so bestreich sie inwendig mit einem verklepperten Ey. Fülle eine Fars (Gefüll), von was du willst, hinein; drücke sie ein wenig zusammen, kehre sie in einem verklepperten Ey, und hernach in Semmelmehl um, und back sie in Schmalz schön gelb heraus.

165. Gebackenes Kalbsgekrös.

Wenn das Gekrös, wie gewöhnlich, geputzt und gewaschen ist: wird es in Wasser mit Salz abge-

abgesotten. Dazu werden Zwiebeln, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, ein Stücklein Speck, oder Nierenfett, und ein wenig Mehl gethan. Wenn es weich gesotten ist, thut man es heraus, drücket es aus, und schneidet Stücklein daraus; wickelt diese auf, so daß sie eines kleinen Thalers groß sind; kehrt sie in einem verklepperten Ey um, bestreut sie mit untereinander gemischtem Semmelmehl, weissem Mehl und Salz, und bäckt sie in Schmalz.

166. Gebackene Schweins- oder Kalbsohren auf andere Art.

Wann sie, wie schon gedacht, sauber gepützt und gewaschen worden sind: werden sie auf die nemliche Art gesotten, und dann vom dicken Theile an, wie Nudeln, geschnitten; doch muß das dicke Theil aneinander hangen bleiben. Hernach werden sie mit ein wenig Mehl bestreut, und in Schmalz gebacken. Wann es Schweinsohren sind, kann man sie in der Mitte der Länge nach zerschneiden; sie sind sonst zu groß.

167. Gebackene Küchlein an Fasttagen zu Gemüsern.

Das Weisse von 2 Eyern wird zu Schaum geschlagen, und damit eine Handvoll Semmelmehl angemacht; alsdann vollends mit siedender Milch angebrüht, daß der Teig wie ein Knöpf-

leinsteig ist; Salz und gestoßene Muskatenblüthe darein gethan, in einer Flädleinspfanne Schmalz siedend heiß gemacht, der Teig, Löffel voll weis, wie runde Küchlein darein gelegt, und auf beyden Seiten gelb gebacken.

168. Küchlein von kaltem Braten.

Es wird für einen halben Kreuzer weisses Brod in Milch eingeweicht, und, wann es weich ist, wieder ausgedrückt, dann mit ein wenig fein geschnittenen Schalottenzwiebeln in einem Stücke Butter gedämpft, unter dem Dämpfen ein Ey daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft. Das Fleisch vom Braten wird indessen klein gehackt oder gewiegt, und an das Gedämpfte mit 1 oder 2 Eyern gerührt; Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und davon werden eben solche Küchlein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

169. Küchlein von Gansleber.

Wenn es eine große Gansleber ist, schneidet man für einen Kreuzer weisses Brod ganz klein gewürfelt, und feuchtet es mit guter Milch an. Indessen schneidet man die Gansleber eben so klein gewürfelt, hernach dämpft man in einem Stücklein Butter eine, so zart als möglich geschnittene Zwiebel. Wenn dann das Brod genug geweicht ist, wird dieses alles mit Eyern angerührt; man

muß

muß es aber nicht zu dünne machen, sonst zerfahren die Küchlein. Zuletzt thut man Salz, und ein wenig gestoßene Nägelein, daran; und bäckt eben solche Küchlein, wie schon zweymal beschrieben worden sind, davon.

170. Bratwürstlein ohne Därme, auf jedes Zugemüs zu gebrauchen.

Es wird ein halb Pfund Schweinenfleisch recht klein gehackt, dann ein 2 Finger großes Stücklein frischer Speck, ganz klein gewürfelt, darein geschnitten. Solches wird in einer Schüssel mit dem Rührlöffel wohl gerührt, dann nach und nach ein Trinkgläslein voll Wasser, nebst ein wenig fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Ingwer und Salz, und, wem beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel, oder Brett, Mehl gestreut; jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke (Breet) heraus genommen, und ein Bratwürstlein, ohngefähr 2 Finger dick und 1 Finger lang, daraus gemacht. Alsdann wird Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstlein werden schön gelb darinnen gebacken.

171. Würstlein von Netz.

Man hackt ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nimmt von einem weissen Kreuzerbrod die Bro-

Brosamen, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus, und thut sie zum Fleische; auch eine fein geschnittene Zwiebel, ein wenig Citronenschaalen, ein wenig Majoran und Peterling dazu. Hackt dieses alles miteinander nochmal recht fein, rührt es mit zwey Eyern, Gewürz, Salz und einem Stücklein zergangenen Butter an. Schneidet von einem sauber gewaschenen Kalbsnetze 2 Fingers lange und guten Fingers breite Stücke. Thut von dem Gefülle hinein, schlägt sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brät sie in Butter schön gelb.

172. Würstlein von kaltem Braten.

Das Fleisch vom Kalbsbraten wird klein gehackt, von einem weissen Brode die Brosam in Milch eingeweicht; alsdann wieder ausgedrückt, ein wenig recht fein gewiegte oder gehackte Schalottenzwiebel und Peterling in einem Stücke Butter gedämpft; das ausgedrückte Brod dazu gethan, und noch ein wenig gedämpft. Dieß wird mit Eyern, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß, und mit dem gehackten Fleisch angerührt, daß es sich in der Hand, ohne zu zerlaufen, wärgeln läßt. Hierauf wird ein wenig Mehl auf ein Brett oder Deckel gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Teig darauf gethan, und ein Würstlein, 3 Finger dick und Fingers lang, daraus gemacht. Solches wird in einem verklepperten Ey umgekehrt, dann mit Semmelmehl bestreut, und in Schmalz gebacken.

173. Gebackene schweinene Würste.

Man brät die Würste wie sonst, schneidet sie der Länge nach von einander, zu Fingers langen Stücklein; macht einen nicht gar dicken gebrühten Teig, tunkt die Stücklein Würste darein; bäckt sie aus dem Schmalze, und belegt Wörsing oder weisses Kraut damit.

Pasteten.

174. Geblätterter Butter-Teig zu Pasteten oder Torten (*).

Man nimmt ein Pfund Mehl auf ein Nudelbrett heraus, macht in der Mitte eine Grube ins Mehl, thut ein Paar Messerspitzen voll Salz, nebst einem Ey, und ohngefähr ein Trinkgläslein voll Wasser, einen Eßlöffel voll Brantenwein, und ein Stück Butter, wie ein halbes Hühnerey, klein zerschnitten darein; machts mit einem Messer untereinander, wirkt den Teig zu einem

(*) Bey Verfertigung aller Butter-Teige ist zu merken, daß das Mehl schön weiß und trocken seyn muß. Schlechtes Mehl verderbt ihn. Sollte es knollicht seyn; so muß man es lieber, ehe man es braucht, durch einen Durchschlag rühren.

einem Laiblein, bis er so ist, daß, wenn man mit einem Finger auf das gewirkte Laiblein hineindrückt, der Teig wieder aufgeht. Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, wärgelt (walzet) ihn aus, nimmt ein Pfund Butter, schneidet ihn in Stücken, knetet ihn in frischem Wasser recht herum; nimmt einen großen runden Deckel, legt ein sauberes nasses Tuch darüber; und auf das Tuch den Butter; deckt ihn mit der andern Hälfte vom Tuche wieder zu, und wärgelt den Butter zwischen dem nassen Tuche mit dem Wargelholze (Wallholze) halben Fingers dick aus. Dann trocknet man das Wargelholz wieder ab, und wärgelt den Teig noch einmal so groß aus, als der Butter ausgewargelt ist; legt den Butter auf die halbe Seite vom Teig, schlägt die andere halbe Seite darüber, und wärgelt so den Teig aus. Man muß aber Acht geben, daß er kein Loch bekommt. Auf diese Art wird er viermal ausgewärgelt; das eine Mal von der linken zur rechten, und das andere Mal von der rechten zur linken Hand übergeschlagen, bis er an allen 4 Theilen eingeschlagen ist. Erlaubt es die Zeit, so ists gut, wenn man den Teig, nach dem ersten Auswärgeln, eine Stunde ruhen läßt.

175. Geblätterter Butter-Teig auf andere Art.

Es werden 2 Eyerdotter, etliche Löffel voll Wein, ein halb Gläslein süßer Raum, und wann

wann der Teig zu Pasteten gehört, ein Messerspitzen Salz, mit einem halben Pfunde Mehl angemacht; aber nicht so fest, wie ein Nudelteig. Dann wieder heraus auf ein Nudelbrett gethan, und eine Viertelstunde ganz locker gewirkt. Wenn es die Zeit leidet, kann man den Teig etliche Stunden, oder gar über Nacht stehen lassen; alsdann auswärgeln, und ein halb Pfund Butter auf der einen Seite des ausgewärgelten Teigs herum schneiden; den Butter mit ein wenig Mehl bestreuen, und die andere Seite vom Teig darüber schlagen, dann sorgfältig auswärgeln, daß sich der Butter nicht sehr an das Nudelbrett anhängt, und so 3 bis 4mal auswärgeln und überschlagen. NB. Diesen Teig kann man zu allen Pasteten oder Torten gebrauchen.

176. Mürber Butterteig.

Zu einem halben Pfunde Mehl wird in eine Schüssel ein halbes Pfund Butter ganz klein geschnitten; ein Gläslein Wein, und ein oder zwey Eyerdotter dazu gethan, und mit einem Löffel recht durcheinander gemacht. Dieser Teig wird auf einem Nudelbrette ein wenig gewirkt, ausgewärgelt und etlichemal übereinander geschlagen, bis man sieht, daß der Butter das Mehl angenommen hat. NB. Er ist zu Torten und Pasteten zu gebrauchen.

177. Allgemeiner Butterteig.

Zu einem halben Pfunde Butter nimm 3 Viertelpfund Mehl, schneid von diesem Butter einer wälschen Nuß groß zu kleinen Stücklein in das Mehl; mache mit Milch einen nicht gar festen Teig daraus, wirke ihn noch ein wenig, wärgle ihn Messerrücken dick aus, und belege ihn mit eben so dicken Schnitten Butter. Schlag den Teig übereinander, und wärgle ihn so oft aus, bis kein Butter mehr im Teig zu sehen ist. NB. Man kann ihn zu allem Backwerke gebrauchen.

178. Speck- und Leberfars, oder Gehäck zu allen Pasteten, zumal zu denen mit Geflügel.

Will man eine Pastete von zahmem oder wildem Geflügel machen, wozu man ein Gehäck (Gefüll) braucht: so muß man die Leber und den Magen sauber putzen, das Harte vom Magen abschneiden, jenes Geputzte sauber waschen, mit einer Handvoll in Würfel geschnittenen Speck, ein Paar ganze Zwiebeln, ein wenig dämpfen; in einem Seyher das Fette davon ablaufen lassen, und hernach wiegen oder hacken; dann mit Semmelmehl, Eyer, ein Paar Löffel voll süßem Raum, ein wenig geschnittene Citronenschaalen, und etwas Pfeffer und Muskatennuß untereinander machen. Dieses Gehäck wird, in die Pasteten unten und oben hineinzufüllen, genommen.

179. Fars von Kalbfleisch zu Pasteten.

Wenn etwas von dem Kalbfleische, das man in die Pasteten gebrauchen will, und deswegen mit dem Messerrücken geklopft hat, so neben abgegangen ist: so dämpft man es in einem Stücke zergangenen Butter. Hat man solchen Abgang nicht, so schneidet man von etlichen Stücken Kalbfleisch vom Schlegel alle Fasern heraus, und dämpft die Stücke. Wann das Fleisch eine gute halbe Stunde gedämpft hat, läßt man es kalt werden. Indessen verwället man frisches Rindsnierenfett (Griff) dem Gewichte nach, eben so viel, als man Fleisch genommen hat; läßts auch erkalten, und hackt es mit dem erkalteten Fleische, mit ein wenig Peterling, Schalotten- und andern Zwiebeln recht fein. Dann thut man Salz, Pfeffer, Muskatennuß, getrocknetes und zu Pulver geriebenes Basilikum, nach Gutdünken darunter. Dieses alles stößt man, nebst in Milch oder Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrucktem weissem Brode, in einem Mörser, und thut unter dem Stoßen etliche Eyerdotter dazu. Diese Fars gebraucht man zur Fülle, in was für Pasteten, als beliebt. Zu einem halben Pfunde Fleisch, und eben so vielem Fette, nimmt man für einen Kreuzer Brod und drey Eyerdotter.

180. Noch eine andere Fars zu Wildprets-Pasteten.

Wenn die Pastete nur für etliche Personen bestimmt ist, nimmt man ein halbes Pfund Speck, 4 Loth Sardellen, eben so viel Kappern, einen guten Vierling von einer Kalbsleber, von einer halben Citronen die Schaalen, eine kleine Handvoll Schalottenzwiebel, und ein klein wenig Knoblauch. Dieses alles wird so klein, als möglich, gehackt. Ein wenig gedörrtes Basilikum, Thimian, und ein Lorbeerblatt wird zu Pulver gerieben oder gestoßen; und, nebst Nägelein, ein wenig Pfeffer und Salz dazu gethan. Dieß wird mit so viel Essig angerührt, daß es wie ein recht dickes Mus ist. Wenn man ein wenig Kalbsblut, oder Blut vom Geflügel hat, so kann man auch davon etwas daran rühren, und es hernach zum Farsiren gebrauchen.

181. Von Verfertigung der Pasteten, besonders in ordinärem mürbem Teig.

Man kann die Pasteten aufgesetzt, oder in Pastetenpfannen, oder in Zinnschüsseln machen. Nachdem die Sachen sind, verfertiget man auch den Teig. Z. E. zu jungen Sachen nimmt man einen guten, mürben oder Blätter-Teig; zu größern und gröbern Sachen aber, als Hasen, Wildpret, wilden und zahmen Enten, einen schlechtern mürben Teig, welcher auf fol-

gende Weise gemacht wird: Auf jedes Pfund Mehl rechnet man ein halb Pfund Butter. Diesen schneidet man unter das Mehl, macht es durcheinander, schlägt alsdann zu jedem Pfunde Mehl 2 Eyer, und thut so viel Wasser dazu, daß der Teig wie ein Nudelteig wird; macht alles recht durcheinander, wirkt den Teig auf einem Nudelbrette noch fester. Dann kann man ihn zu Wildpret, auch zu kalten Pasteten, aufgesetzt oder in Schüsseln gebrauchen.

182. Aufgesetzte Pasteten.

Man nimmt einen von denen zuvor beschriebenen Teigen, macht zwey Theile daraus, einen zum Boden, den andern zum Deckel. Den, der zum Boden gehört, wärgelt man um etliche Messerrücken dicker, als den, der zum Deckel gehört, und diesen um zwey quere Finger größer, schneidet den Teig zum Boden nach einer Schüssel, worauf die Pastete angerichtet werden soll, lang oder rund: legt ihn auf das Blech, worauf er gebacken werden soll, und bestreichet den Boden außen herum am Rande mit verklepperten Eyern; schneidet drey Finger breite Streifen von Teig, und leget sie auf den bestrichenen Rand.

Will man die Pastete leer backen, und erst nachher etwas darein füllen, so legt man auf den Boden derselben eine Serviette oder Papier zusammen geballet, bestreicht obige Streifen wieder mit Eyern, und schlägt den Deckel also darüber: Man

Man drückt nemlich die Enden des Deckels neben herum auf die 2 Finger breite Streifen, doch nicht fest auf. Da, wo der Deckel über die zusammengeballte Serviette oder Papier gewölbt in die Höhe zu gehen anfängt, da bestreicht man ihn mit Eyern, legt darauf ein Band oder einen Kranz von Teig rings herum, schneidet in dieses Band mit einem Messer allerley Verzierungen darein, auf derjenigen Seite aber, wo das Band zusammen geht, legt man vom Teig eine ausgeschnittene Blume, die auch zuvor mit Eyern bestrichen werden muß, damit sie kleben bleibt. Von dem übrigen Teige wird entweder ein Plätzlein ausgewärgelt, zierlich ausgeschnitten, und auf den Deckel gelegt; oder statt dessen schneidet man aus dem Plätzlein allerley Blum- und Laubwerk, legt es auf den Deckel, und bestreicht die ganze Pastete mit verklopften Eyern. Hernach erst muß man außen am Rande eine kleine Oeffnung machen, um mit einem unten und oben abgeschnittenen Federkiele, die Pastete aufzublasen. Wenn sie aufgeblasen ist, wird die Oeffnung geschwind wieder zugedrückt; mit einem heißgemachten Messer der Rand an der ganzen Pastete außen herum abgeschnitten, und alle 3 Finger breit mit dem Messer ein kleiner Schnitt darein gemacht, die Pastete in den Ofen gestellt, und schön gelb gebacken.

Will man aber in die Pastete, ehe sie gebacken wird, Fleisch oder Geflügel füllen: so muß vorher eine von den zuvor beschriebenen Farsen ge-

macht, der Boden der Pastete damit bestrichen, die Hühner oder das Fleisch (deren Zubereitung nachher erst gezeigt werden soll.) darauf gelegt, wieder mit Fars bedeckt, und die Pastete eben so vollends ausgemacht werden, wie oben beschrieben worden ist.

Will man aber die Pasteten in der Schüssel backen, so wird der mürbe Teig Nr. 176. genommen. Zu einer Schüssel für 4 Personen nimmt man ein halbes Pfund Butter, und eben so viel Mehl; macht den Teig, wie zuvor beschrieben worden ist, und vertheilet ihn zu 2 Theilen. Den größern Theil wärgelt man 2 starke Messerrücken dick aus, belegt die Schüssel damit; füllet sie alsdann mit Fleisch oder Papier: bestreichet den Rand der Schüssel mit verklepperten Eyern, und macht den Deckel darüber: man muß ihn aber nicht zu viel anspannen, daß er nicht zerreißt. Nun bestreicht man die Pastete mit den vorigen Eyern, und macht, oben auf den Deckel zur Zierath, noch einen ausgeschnittenen Deckel, oder sonst Verzierungen von dem Teig, nach Belieben, und läßt sie schön gelb backen.

183. Fleisch und Geflügel zu solchen Pasteten zuzurichten,

in welchen es gleich mit gebacken werden soll.

Außer dem, was ohnehin bey jeder Pastete besonders vorkommen muß, ist hievon folgendes noch zu merken. Alles zahme Geflügel, als Enten,

ten, Tauben, Kapaunen und Hühner müssen, wenn es möglich ist, Tags vorher, ehe man sie gebrauchen will, getödtet werden, damit es recht abkühle: denn sonst, wenn es kaum erst getödtet worden, und gleich gebraucht wird, wird es nicht mürbe. Die Hühner und Kapaunen aber müssen, sobald sie abgestochen und noch warm sind, über Nacht, oder wenigstens etliche Stunden, in frisches Wasser, mit samm den Federn, gelegt werden. Sie werden, wenn sie auch noch so alt wären, hiedurch so mürb, als möglich ist. Die Tauben werden geropft, und nicht gebrüht; die Enten aber vorher geropft, und hernach erst gebrüht. Wenn das gewässerte Geflügel aus dem frischen Wasser herausgenommen wird, so muß siedendes Wasser darüber gegossen, und das Geflügel also gebrühet und abgeropft werden. Alles Geflügel, wenn es geropft und gebrüht ist, muß ausgenommen, sauber ausgewaschen, und nachdem noch eine Stunde in frisches Wasser gelegt werden. Denn wenn dieses nicht geschieht, behält es einen kothigen Geschmack. Das Geflügel, wie auch Kalb- und Lammfleisch, muß, wann es zu Pasteten gebraucht werden soll, zerhauen oder zerschnitten, nochmals gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange, bis es zu sieden anfängt, dabey gelassen werden. Hernach wird es abgeschäumt, vom Feuer gethan und abgegossen. Nach diesem muß es erst nochmals mit Wein, Fleischbrühe, einem Stücklein Speck, Zwiebeln, und etwas ganzem Gewürze,

Citronen, und mit einem Lorbeerblatte zum Feuer gesetzt, und halb ausgekocht werden. Dann wird das Fleisch oder Geflügel aus der Brühe herausgenommen, und in die Pastete gelegt; von der Brühe aber, worinnen das Fleisch halb ausgekocht worden, die Soos zur Pasteten gemacht. Schwarz und roth Wildpret, eins wie das andere, wird in große Stücke oder dicke Scheiben zerschnitten, sauber abgehäutelt, mit Speck durchzogen, und im Butter ein wenig gedämpft, daß es zusammen geht. Von einem Hasen muß man alle blaue Haut abschneiden, ihn in Stücken zerschneiden, spicken, und, ehe er in die Pasteten gethan wird, in Butter ein wenig dämpfen. Krammetsvögel und Lerchen nimmt man zwar, wenn sie gebraten werden, nicht aus; wenn sie aber in eine Pastete genommen werden: so muß man sie ausnehmen, und den Magen und die Galle wegwerfen; das übrige Eingeweide hackt man klein, und macht eine Farse davon zu derjenigen Pastete, worein man die Vögel thun will.

184. Pastete von jungen Hühnern.

Man zerschneidet die jungen Hühner, wie gewöhnlich, in Viertel, oder auch Gliedweis; wässert sie nochmals ein, und setzet sie in kaltem Wasser zum Feuer. Wenn das Wasser anfängt zu sieden, gießt man es ab, thut in ein Kasserol oder Fußhafen, zu 2 Hühnern einen guten halben Vierling Butter, eine ganze Zwiebel, streut ein wenig

wenig Mehl dazu; gießt hernach Fleischbrühe daran, und läßt sie schnell kochen. Dann stellt man sie zurück, und thut die Zwiebel wieder davon; nimmt 2 bis 3 Eyerdotter, etliche Löffel voll süßen Raum, und rührt sie mit einem Löffel voll fein geschnittenem Peterling an. Ist es Zeit zum Anrichten, so setzt man die Hühner wieder auf das Feuer, drückt den Saft von einer halben Citrone daran, thut etliche Messerspitzen voll gestoßene Muskatenblüthe dazu, und rühret die Eyerdotter mit der Soos von den Hühnern an; setzts in einem kleinen Geschirre zum Feuer, und läßts unter beständigem Umrühren ein wenig anziehen, daß die Soos gerinnt. Dann gießt man sie zu den Hühnern, und füllt sie in eine aufgesetzte, leer gebackene Pastete. Wann es Spargeln giebt, können solche Gliedslang abgeschnitten, in gesalzenem Wasser verwällt, und, wann sie abgegossen worden sind, zu den Hühnern gethan werden. Zu dieser Hühner-Pasteten können allerley Knöpflein gemacht, und bey dem Anrichten dazu gebraucht werden.

185. Pastete von Hühnern auf andere Art.

Für 3 bis 4 Personen werden 2 Hühner genommen, zerschnitten und gewaschen; und wann sie im heißen Wasser angezogen haben, wird, wie zu den vorigen, Butter in ein Kasserol oder Fußhasen gethan. Wann er zergangen ist, thut

man die Hühner, nebst etwas Salz darein, und läßt sie eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann bestreut man sie mit ein wenig Mehl, schüttelts etlichemal um; und, wann sie noch ein klein wenig gedämpft haben, gießt man ein Seidlein Fleischbrühe daran; thut 4 Loth sauber gewaschene und ausgegrätete fein geschnittene Sardellen, ein klein wenig gehackten Speck, ein Lorbeerblatt, ein wenig ganzen Pfeffer, Muskatenblumen, ein Paar ganze Gewürz-Nägelein, Citronenschaalen, und fein geschnittene Schalotten dazu; und läßt die Hühner noch eine halbe Stunde damit kochen. Hernach stellt man sie vom Feuer weg, und läßt sie erkalten. Indessen macht man den schon beschriebenen mürben Butterteig, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus; belegt damit eine tiefe Zinnschüssel, bestreichet den Boden der Schüssel mit der Nro. 179. beschriebenen Kalbfleisch-Fars, nimmt die Hühner aus der Soos, und legt sie darauf; gießt etliche Löffel von der Soos darüber, und bedeckt sie wieder mit Fars, bis an den Rand der Schüssel. Dann legt man den Deckel vom Teig, mit Zierathen belegt, darauf; bestreicht ihn mit einem verklopften Ey, und läßt die Pastete im Backofen, oder beym Becken schön gelb backen. Wenn man die Pastete bald auf den Tisch geben will, so nimmt man die zurückgebliebene Soose, thut ein wenig Weinessig oder Citronensaft daran, und läßt sie noch eine halbe Viertelstunde damit kochen. Sollte es zu wenig Soos seyn, so kann man noch Fleischbrühe dazu thun.

Dann

Dann werden etliche Eyerdotter, mit einem Löffel voll kaltem Wasser, verkleppert; die Soos wird durch einen Seyher daran gerührt, und in einer besondern Schüssel zur Pastete auf den Tisch gegeben; oder man kann auch den Deckel von der Pastete oben aufschneiden, die Soose darein gießen, und so auf den Tisch geben.

186. Eine Krebs-Pastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für 5 Personen nimmt man für 3 Kreuzer weisses Brod, schneidet die Rinde davon, und verzopft oder schneidet das Innere klein. Dann gießt man ohngefähr eine kleine Maas Milch daran, und wann es genug geweicht ist, läßt man es so lange kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen siedet man 20 mittlere oder 30 kleine Krebse, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen, und röstet sie in einem halben Pfunde Butter; preßt ihn durch ein sauberes leinen Tuch, und thut den größten halben Theil an das gekochte weisse Brod; rührt es mit 10 Eyerdottern recht stark an, schlägt von sechs Eyern das Weisse zu Schaume, und thut dieses mit ein wenig in Butter gedämpften Schalottenzwiebeln und Peterling, nebst den klein geschnittenen Krebsschwänzen, Scheeren, abgesottene und klein geschnittene Morgeln, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe und Salz darein. Füllt damit einen

nen Butterteig, als wie man eine Torte füllt, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und läßt sie schön gelb backen. Wann sie aus dem Ofen kommt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt. Von diesen kann man auch kleine Pastetlein füllen, und mit oder ohne Deckel backen.

187. Kleine Ragout-Pastetlein von Krebsen.

Schneid zu Pastetlein für 4 Personen zwey Paar abgesottene Kalbsbriesen, eine Handvoll abgesottener Morgeln, ein gesottenes Kalbs-Euter, und die Leber oder Mägen von Hühnern, wenn man gerade welche hat, alles ganz klein. Mache von 15 kleinen Krebsen, einen guten Vierling Krebsbutter; laß ihn, bis auf einen guten Eßlöffel voll, in einem kleinen Fußhasen zergehen; dämpfe einen Löffel voll fein geschnittenen Petersling darinnen; thu die oben benannten Sachen, nebst denen klein geschnittenen Krebsschwänzen darein: und laß alles untereinander noch ein wenig dämpfen. Gieß dann etliche Löffel voll Fleischbrühe daran, thue ein wenig Muskatenblüthe, Salz und Semmelmehl dazu, und wann es noch eine Viertelstunde aneinander gekocht hat, so stelle es vom Feuer. Indessen mache von geblättertem Butterteige ein Plätzlein, ein wenig größer als eine obere Kaffeeschaale, schneid den

Deckel

Deckel darauf eben so groß; in diesen aber mache in der Mitte eine Oeffnung eines 24 Kreuzer-Stücks groß; lege beydes aufeinander, bestreiche es mit Ey, und laß es im Ofen schön gelb backen. Sobald sie aus dem Ofen kommen, so bestreicht man sie mit dem übrigen Krebsbutter, füllt einen Löffel voll von dem Ragout darein, und giebts sogleich auf den Tisch. An dieses Gefüll kann man auch etliche abgesottene, und recht fein geschnittene Artischocken-Böden thun. Will man diese Pastetlein am Fasttage machen, so kann, statt der Kalbsbriesen, abgesottene Fischmilch genommen werden.

188. Kleine süße Pastete von Krebsen.

Nimm für 3 Kreuzer weisses Brod, schneid die Rinde davon ab, weiche die Brosam (Musel) davon in Milch ein, und laß sie so lange stehen, bis Folgendes geschehen ist. Es werden 25 kleine Krebse, wie gewöhnlich, in gesalzenem Wasser abgesotten, abgegossen, die Schwänze und Scheeren heraus gethan, und ganz klein zerschnitten. Nun wird der Krebsbutter also gemacht: Die Schaalen werden recht fein gestoßen, in einem guten Vierlinge Butter geröstet, und, wenn er roth ist, durch ein sauberes Leinen-Tuch gepreßt. Darnach wird das eingeweichte Brod wieder fest ausgedrückt, eine Handvoll abgezogener, und mit ein wenig Rosenwasser fein gestoßener Mandeln dazu gethan, nebst der von einer halben

Citrone

Citrone auf einem Reibeisen abgeriebenen Schaalen, und Zucker nach Belieben. Dieß alles wird recht durcheinander gemacht, und entweder in kleine mit Krebsbutter beschmierte, und mit Semmelmehl bestreute Pastetenformen gefüllt; oder es werden von geblättertem Butterteig nach Belieben kleine Pasteten daraus gemacht.

189. Krebspastete mit Hecht oder Forellen.

Man macht, wie zuvor, von 25 Krebsen einen Vierling Krebsbutter. Wann er ausgepreßt ist, werden die Schaalen mit einem Seidlein Fleischbrühe oder Wasser noch eine halbe Stunde gekocht, hernach wieder durchgepreßt. Alsdann wird in der Hälfte vom Krebsbutter ein Löffel voll rechtes Mehl, und eben so viel Semmelmehl, ein wenig geröstet; darnach die durchgepreßte Brühe, nebst einem guten Trinkglas voll Wein, daran gethan, und so aneinander gekocht. Indessen nimmt man zu dieser Brühe, wann die Pastete für 2 bis 3 Personen gehört, ein Paar halbpfündige Forellen, oder eben so viel Hecht, schuppet und wäscht solche; schneidet sie in Stücke, und siedet sie in gesalzenem Wasser; aber nicht ganz weich. Dann gießt man das Wasser davon ab, und legt diese Stücke in die Krebsbrühe; schneidet die Krebsschwänze, thut sie, und ein wenig Muskatenblühe oder Muskatennuß, nebst Salz dazu; und läßt

läßt die Fische in obiger Brühe vollends auskochen. Vor dem Anrichten kann man den übrigen Krebsbutter, nebst gebackenen Knöpflein darein thun, und noch einige Wall aufsieden lassen; hernach in eine mit einer Serviette ausgefüllte und leer gebackene Pastete anrichten.

190. Pastete von Aal oder Forellen.

Man nimmt einen kleinen Aal, ziehet ihm die Haut ab, wäschet ihn, und schneidet ihn in runde Scheiben; oder es werden Forellen ausgegrätet, zu Stücklein geschnitten, und in Essig gelegt. Alsdann wird ein Stück Butter in einem Fußhafen oder Kasserol zerlassen, ein Löffel voll Semmelmehl, und eben so viel rechtes Mehl darein gerührt; dann gleich ein wenig Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, daran gegossen, und ein wenig fein gewiegte oder geschnittene Schalottenzwiebel, Peterlingkraut, Citronenschaalen und Rosmarin dazu gethan; auch von einer halben Citrone der Saft daran gedrückt; Kappern, ein wenig Muskatenblüthe und Salz nach Gutdünken dazu gethan; die Fische mit ein wenig Essig in die Soos gelegt, und eine gute Viertelstunde aneinander gekocht; darnach stellt mans vom Feuer, und läßts erkalten. Darauf wird eine Schüssel mit mürbem Butterteige ausgelegt, die Fische werden mit dem halben Theile von der Soos darein gethan, der Deckel wird darauf gemacht, und die Pastete schön gelb gebacken.

Ehe

Ehe man sie auf den Tisch trägt, schneidet man den Deckel auf, macht die übrige Soos wieder siedheiß, gießt sie in die Pastete, und trägts auf.

Will man aber kleine Pasteten machen, so werden Pastetenmödel mit Butterteig ausgelegt, etliche Stücklein vom Fische, nebst ein wenig Soos darein gethan, und mit Teig bedeckt. Oder es wird ein Guß auf folgende Art darauf gemacht: Man kocht nemlich eine Handvoll Reis in Milch, ein wenig dicker, als zu einem Reisbrey (Mus), und läßt ihn kalt werden. Indessen rührt man ein Stück Butter, eines Hühnereyes groß, mit einem Paar ganzen Eyern an; welche aber vorher in warmem Wasser ein wenig gelegen seyn müssen, damit sie nicht gerinnen, und der Butter sie desto besser annimmt. An den Butter thut man den Reis, und von noch 2 andern Eyern die Dotter; und rührt dieß alles, mit ein wenig Salz, nochmals recht stark durcheinander. Dann legt man auf jedes mit Fischen gefülltes Pastetlein einen Löffel voll von diesem Reisgusse; bestreut es mit ein wenig Semmelmehl, und läßt sie backen. Will man aber keinen Reisguß, so kann man auf folgende Art einen andern darauf machen: Man reibet für etliche Kreuzer weisses Brod, feuchtet es mit süßem Raume an, rühret ein Stück Butter, wie das zum Reis, mit eben so vielen Eyern; thut das eingefeuchtete Brod, nebst Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, dazu, und rühret alles nochmals recht untereinander; füllt hernach auf jedes Pastetlein einen

nen Löffel voll, bestreut es ein wenig mit Semmelmehl, und läßts gelb backen.

191. Gerührte kleine Krebs=Pasteten.

Man nimmt 30 kleine Krebse, siedet sie wie gewöhnlich, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen recht fein, und röstet sie in einem halben Pfunde Butter. Wann der Butter schön roth ist, preßt man ihn durch ein sauberes leinen Tuch, und läßt ihn kalt werden. Indessen schneidet man von 3 bis 4 weissen Kreuzerbroden die Rinde ab, und weichet die Brosamen davon in Milch ein. Bis diese weich sind, siedet man 2 Paar Kalbsbriesen, schneidet sie nebst abgesottenen Morgeln und den Krebsschwänzen, in kleine Stücklein; dämpft dieß alles mit einem fein geschnittenen Zwiebelein nochmals in ein wenig von dem Krebsbutter, thut ein Paar Löffel voll Fleischbrühe, Salz und Muskatennuß daran, und läßt es wieder kalt werden. Hernach drückt man das eingeweichte Brod fest aus, rührt den Krebsbutter bis auf so viel, als man zum Schmieren der Mödel braucht, mit 5 Eyerdottern recht stark ab; thut das ausgedrückte Brod dazu, schlägt das Weisse von den Eyern zu einem dicken Schnee, und rührt alles nochmals recht durcheinander, füllt in die, mit Krebsbutter beschmierte Mödel einen Löffel voll von dem Teige, dann in der Mitte darauf einen Löffel voll von den, in Krebsbutter gedämpften Sachen; und bedeckt es

wieder mit Teig, stellt die Mödel in den Ofen, und läßts schön gelb backen.

192. Pastete von Karpfen.

Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er ausgenommen, in Stücke zerschnitten, gewaschen, und mit Salz eingerieben; alsdann in ein sauberes irdenes Geschirr gelegt, Wein und ein wenig Weinessig darauf gegossen, daß er ganz bedeckt ist; das Geschirr zugedeckt, und über Nacht darinnen liegen gelassen. Alsdann macht man einen geblätterten Butterteig, aber nur so viel, als man zum Deckel der Pastete braucht. Wann der Karpfe, wozu man die Fars machen will, 2 Pfund schwer ist: so nimmt man ein Paar ausgegrätete Häringe, oder statt deren 8 Loth Sardellen, 2 ganze große Zwiebeln, oder eine Handvoll Schalotten, von einer halben Citrone die Schaale; hackt oder wiegt dieses alles recht fein, rühret es hernach mit 3 guten Händen voll Semmelmehl, einen halben Vierling zergangenen Butter, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer, Salz und Eyern so an, daß es wie ein recht dickes Mus (Brey) ist. Thut den halben Theil davon in eine tiefe mit Butter beschmierte Schüssel, leget den Karpfen darauf, auf diesen in Scheiben geschnittene Stücke Butter, ein Paar Löffel voll von dem Wein und Essig, worinn der Karpfe gelegen war, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe, und dann die andere Hälfte

von

von der Fars. Bestreichet den Rand der Schüssel mit verkleppertem Ey, leget einen Streifen vom Teig darauf herum, bestreicht ihn wieder, und machet den Deckel darüber. Stellet die Pastete in den Ofen, und laßt sie eine gute Stunde backen. Indessen machet folgende Soos dazu: Laßt ein Stück Butter in einem Fußhafen zergehen, röstet etliche Löffel voll Semmel- und weisses Mehl darinnen; thut dann eine kleine Handvoll gewiegte oder gehackte Schalottenzwiebeln, und halb so viel Peterlingkraut daran; laßt es noch ein klein wenig mitrösten, füllet es mit heißer Fleischbrühe oder Wasser auf; drücket den Saft von einer Citrone darein, und laßt es mit ein wenig Salz und Muskatenblüthe eine Viertelstunde kochen. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet den Deckel auf, gießt die Soos darein, oder traget sie besonders auf den Tisch.

193. Stockfisch-Pasteten.

Weiche von weissem Brode die Brosamen in Milch ein. Bis diese weich sind, schneid Schalottenzwiebeln und Peterlingkraut klein. Dämpfe sie in einem Stücke Butter, thue das ausgedrückte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etlichemal um; thu es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Dotter, nebst Salz, und ein wenig Muskatenblüthe daran, und laß es stehen. Unterdessen

mache entweder eine aufgesetzte Pastete, oder eine andere in eine Schüssel. Lege von der Fars den halben Theil auf den Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf; gieß zu einer Pastete für 4 Personen ein halbes Quart süßen Raum auf dem Stockfische herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte der Fars vollends. Mache den Deckel darauf, bestreich ihn mit Ey, und laß die Pastete im Ofen schön gelb backen. NB. Man kann eben so auch kleine Pasterlein von Stockfisch mit oder ohne Fars machen.

194. Stockfisch-Pastete auf andere Art.

Nimm vom besten Stockfische, der zu bekommen ist, schneid die Haut davon ab, und zieh alle Gräten heraus. Mache die Fars, wie zur vorigen Pastete; nur daß man etwas vom Stockfische dazu nimmt, dieses vorher recht fein hackt, und alles in einem Mörsel nochmals stößt, daß es desto feiner wird. Bis dieses gemacht ist, setzt man den Fisch in einem Hafen mit warmem Wasser zum Feuer, daß er nur anziehet. Darnach schüttet man ihn in einen Seyher oder Durchschlag, daß das Wasser wieder recht davon abläuft. Macht die Pastete, röstet geschnittene Zwiebeln in einem guten Stücke Butter, thut von der Fars etwas auf dem Boden der Pastete herum: dann eine Lage Stockfisch, und von den gerösteten Zwiebeln und Butter, nebst ein wenig Pfef-

Pfeffer darauf; hernach wieder Stockfisch und Zwiebeln, und zuletzt die übrige Fars. Legt den Deckel von Teig darüber, und wenn die Pastete gebacken ist: schneidet man den Deckel auf, und giebt sie mit einer süßen Raum- oder Buttersoos auf den Tisch. NB. Auf diese Art kann man von allen Fischen große Pasteten machen.

195. Kleine Pasteten von Austern.

Nimm kleine flache Mödel, belege sie mit dünnem Butterteig; mache die Austern auf, und laß den Saft davon in ein kleines Geschirr laufen. Putze die Austern, lege in jeden Model 2 Austern, thu einen Kaffeelöffel voll zergangenen Butter, ein wenig Muskatenblüthe, ein wenig fein geschnittenen Peterling, und einen Kaffeelöffel voll von dem Austernsaft dazu. Bestreue jedes eingefüllte Pastetlein mit ein wenig geriebenem weissen Brode, und laß sie in einem heißen Ofen schnell backen. Man kann auch zu den Austern ein kleines Stücklein von einer abgesottenen Kalbsbriese legen. Wenn man keine flache Mödel hat: so kann man die untern besten Schaalen von den Austern nehmen, solche sauber putzen; innen ein wenig mit Mehl bestäuben, mit dünnem Butterteige belegen, und rings herum einen kleinen Rand machen, mit einem Ey bestreichen; die Austern, wie in die Mödel, darein füllen; schnell auf einem Bleche backen, und hernach, mit sammt den Schaalen, auf den Tisch

geben. Man kann auch am Fasttage eine abgesottene Fischmilch, statt der Briese, dazu gebrauchen.

196. Kleine Austern-Pastete auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, hacke solches mit einem Vierling frischen Rinds-Nierenfette (Griff) ganz fein; thu geschnittene Citronenschaalen, und eingemachte Schampignons, wenn man welche hat, dazu. Hacke es nochmals, rühre es mit ein wenig süßem Raum, etlichen Eyerdottern, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatenblüthe an. Darnach mache einen mürben oder abgeblätterten Butterteig, schneide kleine runde Pastetlein daraus, lege auf den Boden einen Löffel voll von der Fars, dann 1 oder 2 Austern darauf; bestreiche den Rand mit Ey, und mache einen Deckel von dem Teige darüber; bestreiche jedes Pastetlein nochmals ganz mit Ey, und laß es auf einem Bleche im Backofen schön gelb backen.

197. Pastete von geklopftem Kalbfleische.

Nimm einen ganzen oder halben Kalbsschlegel, häutle ihn ab, schneide Hand breite viereckigte Stücklein daraus, die aber nur Fingersdick seyn dörfen. Ueberklopfe sie mit einem Mes-

sern

ſerrücken auf beyden Seiten. Von dem, was neben abgeht, macht man die ſchon Nr. 179. beſchriebene Kalbfleiſch-Fars. Das geklopfte Fleiſch muß eine Stunde, ehe es in die Pasteten gefüllt wird, mit untereinander gemiſchtem Salz, geſtoßenen Nägelein, Pfeffer und Muskatenblüthe auf beyden Seiten beſtreut, in ein Geſchirr gelegt, und etliche Löffel voll Citronenſaft, oder Weineſſig, darauf herum gegoſſen werden. Dann muß man eine aufgeſetzte Paſtete, ſo groß als man ſie braucht, von geblättertem Butterteige machen, den Boden derſelben kleinen Fingers dick mit Fars belegen; dann eine Lage von dem geklopften Kalbfleiſch darauf machen, und ſo fortfahren, bis alles Fleiſch und Fars ausgegangen iſt. Zuletzt thut man etliche Speckſcheiben darauf, legt den Deckel darüber, und macht die Paſtete vollends ſo aus, wie es beſchrieben worden iſt. Wann ſie gebacken iſt, wird ſie aufgeſchnitten, und der Speck herausgenommen. Dann kann man eine Sardellen-Soos, oder eine andre ſäuerlichte Soos daran machen, und allein auf den Tiſch geben; oder den Deckel von der Paſtete aufſchneiden, und die Soos darein gießen.

Man kann auch mit Morgeln, Kalbsbrieſen und Krebsſoos, eingemachtes Kalbfleiſch, wie es hernach beſchrieben werden ſoll, kochen. Wann das Fleiſch ſchon ganz gekocht iſt, nimmt man von der Soos deſſelben, worinnen es gekocht worden iſt, etwas in ein beſonders Geſchirr

schirre heraus, stellt das Fleisch unterdessen an einen warmen Ort; in der Soos aber, die man von dem Fleische herausgenommen hat, läßt man allerley gebackene Knöpflein, gebrühte Spargeln oder Kariviol einen Wall aufthun, und richtet es, nebst dem Kalbfleische und den Krebsschwänzen, zierlich in eine leer gebackene Pastete an. Will man aber auch ungebackene Knöpflein dabey haben: so müssen sie in Wasser oder Fleischbrühe gesotten, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, und beym Anrichten zu den übrigen Sachen gethan werden.

198. Kleine Kalbfleisch-Pastete.

Wenn man von einem übrig gebliebenen Kalbsbraten etwas Fleisch hat, wird solches klein gehackt oder gewiegt. Alsdann läßt man ein Stücklein Butter zergehen, und thut es, nebst etlichen Löffeln voll Braten- oder Fleischbrühe, etlichen fein geschnittenen Schalottenzwiebeln, Citronenschaalen, Kappern, ein wenig Muskatenblüthe und Salz dazu; drücket Citronensaft daran, und macht es mit einem Ey, oder mit ein wenig Wein oder süßem Raum, recht durcheinander. Dann wird ein geblätterter Butterteig gemacht, nach einem großen Trinkglas kleine Plätzlein daraus geschnitten, eins davon zum Boden genommen, auf dieses ein kleiner Löffel voll von dem Fleische gethan, neben herum mit Ey bestrichen, und ein anders von denen Plätzlein dar-

darauf gelegt; hernach auch mit Eyern bestrichen, und mit einem Messer ein klein wenig außen herum abgeschnitten, kleine Schnittlein überzwerch darein gemacht, und schön gelb gebacken. Man kann auch eine große Fleisch-Pastete in Form einer Torten, eben so machen; oder kleine Förmlein mit Butterteig auslegen, von dem Gehackten ausfüllen, einen Deckel darauf machen, mit Ey bestreichen, und so backen.

199. Pastete von gespicktem Kalbfleische.

Schneid von einem Kalbsschlegel, nachdem er abgehäutelt worden, kleine Frikando (kälberne Vögel); beize sie etliche Tage, dann spicke und salze sie, kehre sie in Mehl um, lege sie in zergangenen Butter, und laß sie braun werden. Dann laß Trüffeln und Morgeln in Wasser, bey einem kleinen Feuer, weich werden. Gieß das Wasser davon ab, drücke sie aus, dämpfe sie in einem kleinen Geschirre mit Butter, und thu sie zu dem gedämpften Fleische. Ferner thu abgesottene und zu Scheiben geschnittene Kalbsbriesen, Schampignons, ein klein wenig gestoßenen Pfeffer, Muskatenblüthe, etliche ganze Gewürznägelein, klein geschnittene Citronenschaalen, und etliche gewaschene und klein geschnittene Sardellen, nebst Fleischbrühe, dazu. Laß alles eine gute halbe Stunde aneinander kochen, stelle es vom Feuer, und laß es kalt werden. Mache

dann einen mürben Butterteig, belege damit den Boden einer Zinnschüssel oder Tortenpfanne, lege das Fleisch, nebst etwas von der Soose darein, mache den Deckel darauf, und laß es eine Stunde im Ofen backen. Schneid die Pastete auf, und gieß die übrige Soos, die aber vorher wieder heiß gemacht werden muß, vollends in die Pastete, oder gieb sie besonders auf den Tisch.

200. Pastete von Wildpret.

Den Tag zuvor, ehe man diese Pastete macht, nimmt man von einem gebeizten Wildpretschlegel, so viel als man braucht; häutelt es ab, spicket es auf allen Seiten, bestreut es mit Salz, mit ein wenig gestoßenen Nägelein und Pfeffer, legt es in einem Fußhafen in zergangenen Butter; thut klein zerschnittenen Thimian und Basilikum dazu, und läßt es eine Weile dämpfen. Unter dem Dämpfen wendet man das Wildpret etlichemal um, drücket von einer Citrone den Saft daran, und läßt es über Nacht in dieser Soose stehen. Des andern Tages kann man zu dieser Pastete, wenn man den ordinären mürben Teig nicht nehmen will, einen gebrühten Teig auf folgende Weise machen: Man thut auf ein Nudelbrett zu einer Pastete für ohngefähr 6 Personen, einen gemessenen halben Vierling ordinäres Mehl, macht in die Mitte eine Grube, und legt ein Stück Butter, eines Hühnereyes groß, darein.

Alsdann nimmt man recht siedendes Wasser, gießt es in die Mitte auf den Butter, macht es mit einem Messer recht durcheinander, wirkt den Teig, bis er wie ein trockner Nudelteig ist; formirt eine aufgesetzte Pastete daraus, und legt den Boden davon auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech. Wenn diese Arbeit geschehen ist, macht man die Nr. 180. beschriebene Fars, wozu man statt der Leber etwas von Wildpret nehmen, und selbiges recht fein hacken kann; legt dann auf den Boden der Pastete die Hälfte von der Fars, dann das Wildpret, nebst aller obigen Soos, worinnen es gedämpft worden ist, und hernach wieder Fars; macht den Deckel darüber, und läßt die Pastete etliche Stunden im Ofen backen. Unterdessen wird folgende Soos dazu gemacht: Belege den Boden eines Fußhafens, oder Kasserols, mit dünnen Scheiben von dürrem Speck. Auf diesen lege ein ganzes oder halbes Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Rindfleisch, welches zu Fingersdicken Stücken geschnitten, und in Mehl umgewendet werden muß. Thu in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und etliche Stücke Schinken dazu. Decke das Geschirr fest zu, und laß es auf Kohlen langsam dämpfen, bis es auf dem Boden ganz dunkelbraun aussieht. Nun gießt man ein Paar Eßlöffel voll kaltes Wasser daran, und wann es eine halbe Viertelstunde gestanden hat: so füllt man es mit 1 Theil Wein, und 2 Theil guter Fleischbrühe auf, und läßt es eine kleine Stunde kochen. Wenn die Brühe nicht

dick

dick genug ist, röstet man noch einen Löffel voll Mehl schön gelb; thut es dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Dann gießt man es durch ein Haarsieb oder engen Seyher, schneidet sauber gewäschene Sardellen, Schalotten und Kappern recht fein, thut sie in die durchgeseyhte Brühe, läßt sie noch einmal aufkochen; darnach gießt man sie in die aufgeschnittene Pastete, und giebt sie auf den Tisch.

Man kann das Wildpret auch auf folgende Art in Pasteten zurichten: Wenn die Häute von dem Wildpret abgezogen, und alle Flechsen herausgenommen sind: wird es in dünne Scheiben zerschnitten. Diese werden geklopft, und mit lang geschnittenem Specke, welcher vorher mit gestoßenem Pfeffer, Gewürznägelein und Salz bestreut ist, durchgezogen. Solche gespickte Scheiben von Wildpret werden alsdann in ein irdenes Geschirr gelegt, Basilikum und Thimian, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und Lorbeerblätter zwischen und auf das Wildpret gethan. Hierauf wird halb Wein und halb Essig gegossen, das Geschirr recht zugedeckt, und so läßt man es etliche Tage stehen. Wenn man es nun zur Pastete gebrauchen will, wird die Fars dazu von ungebeiztem Wildpret also gemacht: Es wird zu 1 Pfund Wildpret ein halb Pfund Speck, und etliche Stücke Schinken genommen; dieses mit 8 Loth Sardellen, einer Handvoll Schalotten, und eben so viel Kappern recht zart

ge-

gehackt; dann mit 3 Eyern nochmal in einem Mörsel gestoßen, ein Paar Handvoll geriebenes schwarzes Brod dazu gethan, und noch einmal gestoßen; hernach mit ein wenig von dem Essig und Wein, worinn das Wildpret gelegen hat, und einem Paar Löffel voll Fleischbrühe angerührt: alsdann die eine Hälfte von der Fars auf den Boden der Pastete gestrichen, die übrige Hälfte in das, in Scheiben geschnittene Wildpret gefüllt, und jede Scheibe, als ein Roulet, aufgewickelt. Die Rouletten werden dann ordentlich in die Pastete auf der Fars herum gelegt, dazwischen Citronenscheiben, ohne die Kerne, und oben darauf Speckscheiben. Hernach wird der Deckel darauf gemacht, mit Eyern bestrichen, auf dem Bleche, worauf die Pastete gemacht ist, in Ofen gestellt, und 3 bis 4 Stunden gebacken, je nachdem das Wildpret alt oder jung ist. Wann die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel auf, nimmt die Speckscheiben heraus, und macht hernach die vorige oder auch eine Sardellen-Soose daran. Wenn nicht alle Soose in die Pastete geht, kann man sie besonders auf den Tisch geben. Man kann auch, statt dem Wildpret, einen **Lendbraten**, oder sonst ein gutes **Stück Rindfleisch** nehmen, und es auf die nemliche Art zurichten. Will man Trüffeln und Morgeln, statt der Citronen, dazu nehmen: so müssen diese, wie bey Nr. 199. gedacht worden ist, zubereitet, und zwischen das Fleisch in die Pastete gelegt werden. NB. Der oben

be-

beschriebene gebrühte Teig kann nicht als Pastetenteig genossen werden.

201. Pastete von Hasen.

Haue einen sauber gewaschenen und gespickten Hasen in Stücken, lege ihn etliche Tage in Wein oder Essig, daß er beizt. Behalte aber einen halben Schlegel zur Fars zurück. Dämpfe die übrigen Stücke in Butter, und wann sie eine Zeitlang gedämpft haben: so streue ein Paar Löffel voll Mehl darauf, schüttle diese Stücke unter dem Dämpfen etlichemal um, bis das Mehl gelbbraun ist. Dann gieß ein Glas Wein und ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, thu ein wenig gestoßene Nägelein, Pfeffer und Ingwer dazu, und laß sie aneinander eine kleine Stunde kochen. Sollte die Soos nicht schön gelbbraun seyn, so kann man ihr mit gebranntem Zucker nach Belieben die Farbe geben. Dann nimmt man das zurückbehaltene Hasenfleisch, hackt solches mit einem Vierling Speck, und eben so viel von einer Leber, was man just für eine hat, recht fein; thut ein Paar Löffel voll Kappern, 4 sauber gewaschene ausgegrätete Sardellen dazu, und hackt dieses nochmals mit dem vorigen; dämpft für 1 Kreuzer eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod mit etlichen klein geschnittenen Schalottenzwiebeln in einem Stücke Butter; und rührt es, nebst 1 oder 2 Eyern, Salz, ein wenig Nägelein, Pfeffer und Ing-

Ingwer, Citronensaft, und klein geschnittene Citronenschaalen an das gehackte Fleisch; macht alles nochmals recht durcheinander, und legt den halben Theil davon auf den Boden der Pastete herum; dann den Hasen, und auf diesen die andere Hälfte von der Fars. Diese aber belegt man mit dünnen Scheiben von Speck, macht den Deckel darüber, bestreicht die ganze Pastete mit Eyern, und läßt sie eine gute Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stücklein geschnitten, der darauf gelegte Speck jetzt wieder herausgenommen, die Soose vom Hasen warm gemacht, durch einen Seyher darein gegossen, und sogleich auf den Tisch gegeben. Man kann auch von einem übriggebliebenen Hasen eine Pastete machen; dann nimmt man aber zur Fars etwas von einem andern Wildpret, und die Soose wird wie diese, so bey der ersten Wildpretpastete Nr. 200. beschrieben worden ist, dazu gemacht; und erst, nachdem die Pastete gebacken ist, daran gegossen.

202. Pastete von Schnepfen.

Wenn man eine Pastete von 2 Schnepfen machen will, werden sie abgeropft und gewaschen. Jeder Schnepfe wird in der Mitte voneinander geschnitten, und das Eingeweide herausgethan. Die voneinander geschnittene Schnepfen werden mit Wein ausgewaschen, alsdann mit ein wenig Salz, gestoßenen Nägelein und Muskatennuß

be-

bestreut, in ein irdenes Geschirr, worinnen sie gekocht werden sollen, gelegt. Der Wein, mit welchem sie ausgewaschen worden sind, wird darauf gegossen, und das Geschirr zugedeckt. Wann dann die Schnepfen etliche Stunden, oder noch besser über Nacht, also gebeizt worden sind: wird das Eingeweid, nachdem man den Magen vorher weggethan hat, mit einem 2 Finger großen Stücklein Leber, oder einem umgewendeten und abgeschabenen Kalbsmilz, recht fein gehackt oder gewiegt. Diese Leber und Kalbsmilz nimmt man aber nur in dem Fall dazu, wenn man viel Soos haben will: sonst muß es eben nicht seyn. Hernach wird ein Stück Butter, so groß wie ein halbes Hühnerey, in einem Pfännlein zerlassen, darinnen ein Löffel voll Semmel: und eben so viel rechtes Mehl ganz weißgelb geröstet, das Gehackte dazu gethan, und noch ein klein wenig mitgeröstet. Dieß Geröstete wird mit siedender Fleischbrühe angerührt, an die Schnepfen gegossen, ein Glas Wein darauf geschüttet, von einer halben Citrone die Schaale fein geschnitten, diese mit ein wenig vom vorherigen Gewürz dazu gethan, und noch so lange gekocht, bis die Schnepfen weich sind. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten reibt man etliche kleine Stücklein Zucker an einer Citrone ab, thuts auch an die Schnepfen, und richtet sie hernach in eine leer gebackene Pastete an. Will man aber die Schnepfen gleich in der Pastete kochen, so wird mit mürbem Butterteige eine Zinnschüssel ausgelegt,

die

die in Wein und Gewürz gebeizten Schnepfen werden nebst einem Stück Butter darein gethan; das Eingeweide aber, wenn es recht fein mit Citronenschaalen gehackt worden ist, mit eben so viel ungeröstetem Semmel- und rechtem Mehl, als man vorher genommen hat, angemacht; hernach mit Fleischbrühe und Wein angerührt, und über die Schnepfen so gegossen, daß die Schüssel bis an den Rand voll ist; alsdann wird der Deckel darüber gemacht, mit Eyern bestrichen, und die Pastete zwo gute Stunden im Ofen gebacken, hernach auf den Tisch gegeben. Wann man, statt der ordinären Fleischbrühe, Schü oder braune Fleischbrühe nimmt, werden die Schnepfen noch viel besser und kräftiger.

203. Pastete von Feldhühnern.

Die Feldhühner werden abgeropft und gewaschen, darauf erst ausgenommen, die Leber davon aufgehoben, und die Feldhühner gespickt; hernach in einem Fußhafen oder Kasserol mit Speck, Butter, Salz, Zwiebeln, etlichen Lorbeerblättern und Citronenschaalen eine halbe Stunde gedämpft. Indessen wird zu 2 Feldhühnern eine halbe Lamms- oder ein so großes Stück von einer Kalbs-Leber, nebst den Lebern von den Hühnern, und 4 Loth gewaschenen ausgeräteten Sardellen recht fein gehackt oder gewiegt; ein Paar Löffel voll Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröstet, das Gewiegte dazu

gethan, und noch ein klein wenig mitgeröstet. Alsdann wird dieses mit guter heißer Fleischbrühe so aufgefüllt, daß die Soos nicht zu dünn wird. Diese Soos gießt man über die gedämpften Feldhühner, läßt sie noch so lange darinnen kochen, bis sie weich sind, und richtet sie durch einen weitlöcherichten Seyher in eine leer gebackne Pastete an. NB. Wann die Feldhühner in die Pastete gelegt worden sind, muß das Fette von der Soos abgeschöpft, und diese hernach durch einen, nicht gar zu engen Seyher in die Pastete auf die Hühner durchgetrieben werden.

204. Feldhühner = Pastete auf andere Art.

Wann die Feldhühner geropft, gewaschen und ausgenommen worden sind, werden sie mit Speck gespickt, welcher vorher in untereinander gemischtem Salz, Gewürz, fein geriebenem Basilikum und Thimian umgekehrt werden muß. Alsdann werden die Feldhühner einen halben oder ganzen Tag, ehe sie gebraucht werden sollen, in Wein oder Essig gelegt. Indessen macht man folgende Fars: Man nimmt zu 2 bis 4 Feldhühnern ein halb Pfund Kalbfleisch, die Leber von den Hühnern und einen halben Vierling Speck, hackt solches miteinander. Alsdann werden 2 Loth Sardellen, ein guter Eßlöffel voll Kappern, nebst den Schaalen von einer halben Citrone dazu gethan, und nochmals so lang, bis es recht fein

fein ist, gehackt; hernach, je nachdem man 2 oder 4 Feldhühner hat, für 1 oder 2 Kreuzer weisses Brod in Milch eingeweicht. Wann es weich ist, wird es wieder fest ausgedrückt, in einem Stücke Butter, so groß, wie ein kleines Hühnerey, gedämpft; alsdann mit etlichen Eyerdottern und einem Löffel voll fein geschnittenen Peterling angerührt; zu dem gehackten Fleisch, nebst Salz, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe und Pfeffer gethan, und alles recht durcheinander gemacht. Hierauf wird der Saft von einer Citrone daran gedruckt, alles nochmals durcheinander gerührt; dann aber läßt man es, bis der Pastetenteig gemacht ist, stehen. Nun werden die Feldhühner in einem Fußhafen, mit Butter, Speck, ein wenig Salz, etlichen Lorbeerblättern, Citronenschaalen und Zwiebel, nebst ein wenig Fleischbrühe, eine gute halbe Stunde gedämpft, und unter dem Dämpfen etlichemal umgewendet. Dann werden sie vom Feuer weggestellt, und eine Pastete von dem Teige aufgesetzt, oder in eine Schüssel gemacht, die Hälfte von der Fars auf den Boden der Pastete gestrichen, die Feldhühner darauf gelegt; die Soos, worinnen sie gedämpft worden sind, ohne das Fett, so auf der Soos ist, darauf herumgegossen, und mit der übrigen Fars vollends bedeckt. Alsdann wird der Deckel darauf gemacht, mit Eyern bestrichen, und die Pastete, wann die Hühner jung sind, eine Stunde im Ofen gebacken; hernach oben aus dem Deckel ein Stücklein geschnitten, und fol-

gende Soos darein gemacht: Thue in ein Kasserol oder Fußhafen ein Stücklein frischen Butter, etliche Stücklein ungesottenes dürres (getügenes) Fleisch oder Schinken, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, und ein halb Pfund zu kleinen Stücklein geschnittenes Kalbfleisch. Wenn man etwas von Geflügel, oder Knoten von einem Kalbsschlegel hat, und dazu thun will, so wird die Soos desto kräftiger. Dämpfe dieses alles auf Kohlen langsam, bis es auf dem Boden ganz dunkelgelb aussieht. Streue ein Paar Löffel voll Mehl daran, und laß es noch eine Zeit dämpfen; aber dann muß man Acht geben, daß es nicht anbrenne. Wann alles recht gelb ist, so gießt man einen Löffel voll kaltes Wasser daran, läßt es ein klein wenig stehen, und füllt es hernach mit guter siedender Fleischbrühe auf; thut ein Lorbeerblatt, zwey ganze Nägelein, 10 bis 12 ganze Pfefferkörner, ein wenig ganze Muskatenblüthe, auch etliche Morgeln und Schampignons dazu, und läßt dieses alles an einander eine Stunde kochen; treibt es durch ein Haarsieb in die aufgeschnittene Pastete, und giebts auf den Tisch. Diese Soos kann man zu Pasteten von allerley Fleisch, auch von Wildpret, gebrauchen. Man kann noch vorher, ehe man sie anrichtet, Kappern und Sardellen, oder statt deren Morgel und Trüffel, darinnen kochen lassen, und auf diese Art gebrauchen; auch, ehe die Hühner gedämpfet werden, sie mit etwas von der Fars füllen, und darnach erst dämpfen.

205. Pa-

205. Pastete von Lerchen.

Man nehme eine große Gansleber, oder eine kleine halbe Kalbsleber, 1 Vierling Speck, hacke solche mit einer Handvoll Schalottenzwiebel, und einen halben Vierling gewaschenen Sardellen, recht fein; schneide eine halbe Handvoll Peterling, von einem Paar Citronen die Schaalen, ein Paar Eßlöffel voll Kappern recht fein; thue sie, nebst ein wenig Muskatenblüthe, Pfeffer, und Thimian dazu; drücke den Saft von den abgeschälten Citronen daran, und rühre alles recht durcheinander. Mache dann eine Pastete von geblättertem Butterteig, bestreiche den Boden der Pastete mit der Hälfte von der Fars, lege die Lerchen, die vorher ein wenig gesalzen, und etliche Stunden in Essig, Wein oder Citronensaft gebeizt worden sind, darauf. Bedecke sie mit der übrigen Fars, und lege noch einige Citronenscheiben und Lorbeerblätter darauf. Mache den Deckel darüber, bestreiche die Pastete mit Eyern, und lasse sie im Backofen so lang backen, bis sie schön gelb ist, und gieb sie gleich auf den Tisch.

206. Pasteten von jungen Tauben mit frischen Morgeln.

Mache einen mürben Butterteig; wärgle ihn 2 Messerrücken dick, und lege eine Schüssel damit aus. Alsdann mache die Tauben zurecht, wasche sie mit warmem Wasser und Mehl recht

ab, daß sie weiß bleiben. Schneid sie in Vierteln, wasch sie nochmals, und laß sie in Butter und Salz dämpfen. Bestreue sie mit Mehl, schüttle sie etlichemal um, und gieß hernach gute Fleischbrühe dazu. Thu etliche Zwiebeln mit Nägelein besteckt, ein Lorbeerblatt, und Citronenschaalen daran; bind Peterlingkraut und etliche Blumen Muskatenblüthe darein, zusammen, und laß es kochen. Alsdann putze frische Morgeln wohl ab, wasch sie recht sauber, daß aller Sand davon kommt. Sied sie ein wenig ab, und laß sie in einem Seyher ablaufen. Dann drücke sie aus, dämpfe sie in einem Stücklein Butter, thu sie zu den Tauben, und laß sie ein wenig damit kochen. Dann nimm die Tauben aus der Soos auf eine Schüssel heraus, daß sie abkühlen. Lege etwas von Kalbfleisch-Fars Nr. 179. auf den Boden des Butterteigs, dann die Tauben darauf; gieß etliche Löffel voll von der Soos darüber, und bedecke sie wieder mit Fars. Mache den Deckel auf die Pastete, bestreich sie mit Eyern, und laß sie so lange, bis sie schön gelb ist, im Ofen backen. Laß die zurückgebliebene Soose wieder heiß werden, rühre sie mit etlichen Eyerdottern an, gieß sie in die aufgeschnittene Pastete, und gieb sie sogleich auf den Tisch. NB. Wann es keine frische Morgeln giebt, so kann man die Tauben auch mit gedörrten Morgeln, oder mit Schampignons, auf die nemliche Art zurichten.

207. Pastete von Schinken.

Mache zu einer Pastete für 2 bis 3 Personen von 2 Eyern und 1 Dotter einen Nudelteig an; wärgle ihn aus, und schneide mit dem Küchlein-Rädlein viereckigte Stücklein, in der Größe eines 6 Kreuzer-Stückes, daraus. Laß ein Seidlein, halb Milch und halb Raum, siedend werden; thu sie darein, und laß sie kochen, bis sie fast gar keine Brühe mehr haben. Alsdann werden ohngefähr 3 Schnitten Schinken, jede einer Hand groß, klein geschnitten, 2 bis 3 Eyerdotter, ein wenig Salz und Muskatenblüthe, auch zerlassene Butter so viel als 2 wälsche Nüsse groß, zu dem Gekochten gethan, und alles recht durcheinander gerühret. Hierauf wird ein mürber Butterteig gemacht, derselbige ausgewärgelt, ein Becken oder Kasserol mit Butter bestrichen, und mit Semmelmehl bestreut. Hernach werden von dem Butterteige mit dem Küchlein-Rädlein 3 Striemen so lang als möglich geschnitten, und in das Geschirr übers Kreuz gelegt. Auf diese wird das ganze Geschirr vollends mit Teig ausgelegt, das Angerührte darein gefüllt, der Deckel darüber gemacht, und mit einem Ey bestrichen. In den Deckel werden mit einer Gabel Löchlein gestupft, und die Pastete im Backofen oder beym Becken gebacken. Ist sie ausgebacken, so wird sie auf eine Schüssel umgewendet, und auf den Tisch gegeben.

Wem aber diese Art nicht beliebt, kann von dem Teig ordinäre Nudeln schneiden, selbige in

Fleischbrühe, oder Wasser, nur einen Wall aufthun lassen; in einen Seyher schütten, und bis sie abgelaufen sind, einen Vierling Butter mit 4 Eyern abrühren, Salz und Muskatenblüthe, nach Gutdünken, dazu thun; die Nudeln, wann sie kalt sind, nebst dem geschnittenen Schinken, auch darein rühren; und dieses, wie das vorige, einfüllen. Man kann auch, wems beliebt, geriebenen Parmesankäs zu diesen Nudeln nehmen; oder statt der Nudeln, Makeroni, die aber vorher eine ganze Stunde gekocht werden müssen, gebrauchen.

208. Pastete von Spargeln.

Die Spargeln müssen, so weit sie grün sind, abgeschnitten und gewaschen werden. Hernach werden sie in gesalzenes siedendes Wasser gelegt, worinnen man sie nur etliche Wall aufthun läßt. Alsdann gießt man sie in einen Seyher ab, daß das Wasser recht davon ablaufen kann. Hernach legt man sie in eine Schüssel, bestreuet sie mit etwas Salz, gestoßener Muskatenblüthe; gießt ein wenig zergangenen frischen Butter darüber, und läßt sie zugedeckt stehen, bis man folgende Fars gemacht hat: Man nimmt ein Stück halb ausgebratenes mageres Kalbfleisch, das schon kalt geworden ist, sucht aber vorher alle Fasern heraus, hackt solches, mit abgesottenem frischen Rindsnierenfett (Griff), und mit abgesottenem Speck; beydes zusammen eben so viel, als

als das Fleisch, dem Gewichte nach, ist. Thut geschnittenen Peterling, eine Zwiebel, die aber vorher in der Asche gebraten worden ist; ein wenig Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und zu Pulver geriebenes Basilikum dazu, und hackt solches nochmals so fein als möglich. Wann das oben genannte magere Kalbfleisch ein halb Pfund, und das Fett eben so viel ist: so kocht man für 2 Kreuzer in Milch eingeweichtes weisses Brod so lange, bis keine Brühe mehr daran ist; läßt es kalt werden, und stößt es mit dem gehackten Fleisch, und 3 oder 4 Eyerdottern in einem Mörsel, bis es so zart, als wie ein Brey (Mus) ist. Alsdann macht man einen geblätterten Butterteig, wärgelt ihn zwey Messerrücken dick aus, macht eine Pastete so groß, als man sie braucht: formirt auf dem Boden derselben von der Fars einen Rand, 2 Finger dick, und so breit, daß inwendig so viel Platz bleibt, daß die Spargeln auch 2 Finger hoch zu liegen kommen. Nun legt man die Spargeln innerhalb des Randes hinein, gießt etliche Löffel voll gute Fleischbrühe dazu; macht den Deckel darauf, bestreicht die Pastete mit Eyern, und läßt sie nur so lang backen, bis sie schön gelb ist. Dann wird der Deckel so weit, als die Spargeln in der Pastete liegen, aufgeschnitten, und eine Raum- oder Buttersoose darein gemacht. Man kann auch eine leer gebackne Pastete machen, und die Spargeln, wie sie Nr. 135. bey den Gemüsern beschrieben worden sind, mit oder ohne Tauben, darein anrichten.

209. Kalte Pastete.

Man tunkt ein halbes Pfund Brosame von schwarzem Brode in frisches Wasser ein. Alsdann nimmt man zu diesem ein halb Pfund frischen Speck, einen halben Vierling Sardellen, eben so viel Kappern, ein Paar große Zwiebel, ein wenig Thimian, Basilikum, von einer Citrone die Schaale und das Mark. Dieses alles wird ganz klein gehackt, in eine Schüssel gethan, ein Löffel voll Semmelmehl, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Muskatennuß und Salz nach Gutdünken, darunter gemischt; mit einem Ey, Citronensaft oder ein Paar Löffel voll Weinessig untereinander gemacht, und hernach zum Farsiren aufgehoben. Alsdann wird eine aufgesetzte Pastete von ordinärem mürbem, oder gebrühtem, Teige gemacht. Rothes Wildpret, Feldhühner, wilde Enten u. dergl. müssen vorher, wie es schon öfters angeführt worden ist, gedämpft werden. Alsdann läßt man es erkalten, und legt, nachdem man den halben Theil von der Fars auf den Boden der Pastete gestrichen hat, das Wildpret oder anderes Fleisch, so darauf herum, daß die Pastete in der Mitte erhöht wird, und gießt etliche Löffel voll von der Soos darüber. Hernach bedeckt man es mit der übrigen Fars vollends, macht den Deckel darüber; giebt aber wohl Acht, daß er nicht angespannt wird, damit er nicht zerreißt; bestreicht die ganze Pastete mit Eyern, und wann die Verzierungen auf den Deckel gemacht worden sind,

sind, bestreicht man sie nochmals, und läßt die Pastete anderthalb bis 2 Stunden, je nachdem das Wildpret darinnen alt oder jung ist, backen. Wann sie zu bald gelb werden sollte, muß man sie mit einem Bogen Papier zudecken, sonst verbrennt unterdessen der Teig, bis das Innere fertig wird. NB. Diese Pasteten giebt man zu Kollationen kalt auf den Tisch, wenn man nicht warme Speisen geben will.

210. Ragout-Pastetlein mit Fars.

Sied Kalbsbriesen, und auch Kalbseuter, wenn man eine bey Handen hat, in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe; aber nicht ganz weich. Schneid sie klein gewürfelt, dämpfe sie in einem Stück zergangenen Butter mit ein wenig Mehl, drücke Citronensaft daran; thu Salz, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, nebst etlichen Löffeln voll Fleischbrühe dazu, daß nur ein klein wenig Soos daran ist, und laß es noch eine halbe Viertelstunde koche, stelle es vom Feuer, und mache folgende Fars: Ein halb Pfund Kalbfleisch, ein halber Vierling Nierenfett, und halb so viel Speck, werden ein wenig verwällt. Dieses wird mit einer mittlern Zwiebel recht fein gehackt, für einen halben Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrucktes weisses Brod in Butter, mit einer halben Handvoll fein geschnittenem Peterling, gedämpft; hernach mit 2 bis 3 Eyerdottern, Salz und ein wenig Muskaten-

tenblüthe angerührt: so ist die Fars fertig. Nun werden kleine Pastetlein von Butterteig gemacht, auf den Boden eines jeden Pastetleins ein Löffel voll von der Fars gethan; dann ein Löffel voll von dem Ragout in die Mitte darauf, und dann wieder ein Löffel voll von der Fars. Ist dieß geschehen, so bedecke die Pastetlein mit einem Deckel, bestreiche sie mit Ey, laß sie schön gelb backen, und gieb sie warm auf den Tisch.

211. Ragout-Pastete mit Reisguß.

Man kocht zu einer Schüssel auf 4 Personen ein halbes Pfund Reis in Milch recht dick, läßt ihn kalt werden, rührt alsdann einen guten halben Vierling Butter mit einem Ey ab; thut ihn an den Reis, rührt beydes nochmals recht durcheinander, und formirt auf einer flachen Schüssel einen Rand davon; behält aber so viel zurücke, als man hernach zum Aufgusse braucht. Dann macht man folgendes Ragout: Man siedet 2 Paar Kalbsbriesen, ein Stücklein von einem Rindsmaul, Morgeln, Hühnerlebern und Artischockenböden, wenn es gerade welche giebt, jedes besonders in gesalzenem Wasser ab; schneidet hernach alles in kleine Stücke; dämpft es in einem Stücke Butter, mit ein klein wenig fein geschnittenen Zwiebeln und Peterling; streuet ein Paar kleine Löffel voll Semmel- und rechtes Mehl dazu, und wann es eine Viertelstunde gedämpft hat, so gießt man ein wenig gute Fleisch-

brühe

brühe daran, thut Salz, Muskatennuß, nebst Citronensaft und geschnittene Schaalen dazu, und läßt es noch ein wenig kochen. Wenn es nun kalt ist: so schüttet man es in den Reisrand, innerhalb hinein. Zu dem zurückbehaltenen Reis rührt man noch etliche Eyer, daß er wie ein nicht gar zu dicker Brey (Mus) wird; gießt es auf das Ragout, und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

212. Ragout-Pastetlein mit einem Guß von weissem Brode.

Wann das Ragout, wie bey der vorigen Reispastete Nr. 211. zugerichtet worden ist; so wird der Guß auf folgende Art darauf gemacht: Schneid die Rinden so dünne, als möglich, vom Milch- oder Herrenbrod ab, lege es hernach in Milch, bis es weich ist; rühre, wann du nur 2 Milchbrode nimmst, einen halben Vierling Butter mit 2 bis 3 Eyerdottern recht stark ab: drücke das Herrenbrod aus, und rühre es mit Salz und ein wenig Muskatenblüthe auch an den Butter. Dann schlag das Weisse von den Eyern zum Schnee, und rühre es ganz sachte an das andere. Belege kleine Mödel mit dünnem Butterteige, thu einen Löffel voll von dem Ragout, sammt etwas von der Soos darein, bedecke es mit dem angerührten Gusse, und laß diese Pastete schön gelb backen.

213.

213. Fleisch-Pastetlein auf besondere Art.

Es wird ein Stücklein Kalbfleisch, ohngefähr ein halbes Pfund, in Fleischbrühe nur ein Paar Wall, abgesotten; alsdann mit einem halben Vierling Nierenfett, und einem Stücklein Mark ganz klein gehackt. Hernach schneidet man von einem weissen Kreuzerbrod die Rinde ab, läßt die Brosamen davon in der nemlichen Fleischbrühe, worinnen das Kalbfleisch gesotten worden ist, auch etliche Wall aufthun; und hackt sie hernach, ohne daß sie ausgedruckt werden, noch einmal mit dem Fleische; thut Salz, ein wenig Muskatenblüthe, und klein geschnittene Schalottenzwiebel dazu, und macht alles wohl durcheinander. Alsdann belegt man kleine Mödel mit dünnem Butterteige, füllt diese Fars (Gefüll) darein, legt auf jedes ein Stücklein Mark, und bedeckt sie mit Teig; bestreicht sie mit Eyern, und läßt sie backen.

214. Noch andere Fleisch-Pastetlein.

Man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, so viel man will und braucht; schneidet kleine, zwey Finger breite, viereckigte Stücklein daraus, und wäscht solche. Alsdann läßt man in einem Fußhafen Butter zergehen, thut das Kalbfleisch, nebst eben so viel Rindsnierenfett (Griff), etliche Schalottenzwiebeln, und ein wenig abgestreif-

ten Thimian hinein, und wendet es etlichemal um, bis das Fleisch weiß ist. Hernach hackt man es mit Kappern und Citronenschaalen ganz klein; mischet Salz, ein wenig Muskatenblüthe und Pfeffer darunter; drücket den Saft von einer Citrone daran, und macht alles recht durcheinander. Nun macht man einen geblätterten Butterteig, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, und sticht Blättlein, eines Thalers groß, davon aus. Die eine Hälfte dieser Blättlein gehört zu Böden der Pastetlein, die andere aber zu Deckeln. Diejenigen, welche zu den Böden gehören, bestreicht man am Rande herum mit Ey; innerhalb des Randes thut man in jedes einen kleinen Löffel voll von der Farse; legt diejenigen Blättlein, welche zu den Deckeln gehören, darauf; drückt sie mit den Fingern neben fest an, bestreicht die Pastetlein nochmals mit Eyern, läßt sie schön gelb backen, und giebt sie warm auf den Tisch.

215. Eine Pastete von selbst gebackenem weissen Brod.

Des Tages vorher, ehe man diese Pastete macht, verfertiget man folgenden Hefenteig: Man läßt einen Vierling Butter zergehen, zerkleppert drey Eyer, und rührt den zergangenen Butter an die schon zerklepperte Eyer. Wäget 2 Pfund Mehl in eine Schüssel ab, salzet es ein wenig, gießt laulicht gemachte Milch daran, thut 2 Löffel voll Bierhefen dazu, und rühret

die vermischten Eyer und Butter itzt auch darunter, so, daß der Teig ganz fest wird; klopft ihn recht stark, bis er sich von der Schüssel ablöst. Alsdann läßt man ihn in der Wärme gehen, wirkt ihn hernach auf einem Nudelbrette, und macht ein Laiblein daraus. Wann dieses nochmals gegangen ist, läßt man es im Ofen schön gelb backen. Des andern Tages wird das ganze Laiblein auf einem Reibeisen abgerieben, oben ein Deckel abgeschnitten, von den Brosamen so viel heraus gezopft, daß das Aeußere des Laibleins noch Fingersdick bleibt. Hernach kann man dieß ausgehölte Laiblein im Schmalz durchaus schön gelb backen; oder mit Butter recht stark innen und außen bestreichen, und auf einem Bleche im Backofen schön gelb backen. Wann dieses geschehen ist, kann man es auf eine Schüssel setzen, und Wildpret, Fleisch oder Geflügel, frikassiret oder gedämpft, darein anrichten, den Deckel darauf legen, und so auf den Tisch geben. Wer sich die Mühe, das Brod selbst zu backen, nicht geben will, kann solches auch beym Becken so groß, als man es braucht, von ordinäri weissem Brodteige machen lassen, und wann es kalt worden ist, auf die nemliche Weise zurichten.

216. Gerührte Pastete.

Rühre ein halb Pfund Butter so lange, bis er wie Schaum ist. Dann schlag nach und nach 8 Eyerdotter daran, und rühre einen jeden beson-

ders

ders in den Butter hinein. Hernach wird entweder 5 bis 6 Löffel voll von dem schönsten weissen Mehl daran gerührt; oder es werden die Brosamen (Musel) von weissem Brode für 1 oder 2 Kreuzer klein gezopft, und mit süßem Raume angefeuchtet, Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe dazu gethan. Wann alles recht miteinander gerührt ist: wird das Weisse von 5 bis 6 Eyern zum Schnee geschlagen, und ganz sachte darein gerührt. Alsdann werden halb ausgekochte Hühner, Tauben oder Kalbfleisch in eine tiefe Zinnschüssel gelegt, von der Soos so viel daran gegossen, daß die Schüssel nicht schmelzen kann; hernach wird von dem Angerührten, etwas über den halben Theil, darauf herum gegossen, und im Backofen schön gelb gebacken, alsdann das Uebrige gleich vollends darauf gethan, und nochmals gelb gebacken. Die übrige Soos wird wieder heiß gemacht, und besonders auf den Tisch gegeben.

217. Pastete von einem ganzen Schinken.

Nimm einen nicht gar zu großen geräucherten Schinken, wasche ihn recht sauber, lege ihn hernach nochmals in laulicht Wasser, und laß ihn so lange liegen, bis er weich ist. Alsdann schneide die Schwarte und alles Schwarze davon ab; mache in die Länge, auf der untern Seite, einen Schnitt, und nimm den Knochen behutsam

heraus. Binde den Schinken hernach mit einem starken Faden zusammen, daß er die vorige Gestalt wieder bekommt. Dann lege ihn 1 oder 2 Tage, je nachdem er viel oder wenig gesalzen ist, in frisches Wasser; trockne ihn ab, und lege ihn in einen tiefen Fußhasen, den man mit einem Deckel recht fest zudecken kann. Thu gestoßene Nägelein, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, Basilikum, Thimian und etliche Lorbeerblätter dazu. Gieß zween Theile Wein und einen Theil Essig darüber, daß der Schinken davon bedeckt ist. Decke ihn recht zu, und laß ihn 2 bis 3 Tage darinnen liegen. Dann verklebe den Fußhafen, und laß den Schinken auf Kohlen halb auskochen. Mache inzwischen eine Farse oder Gefüll von Rindfleisch also: Schneid das Rindfleisch in Striemen; schabe es von den Flechsen mit einem Messer ab; hacke das Abgeschabene mit eben so viel abgezogenem frischem Rinds-Nierenfett (Griff) recht fein; thu nach Gutdünken Schalotten, Kappern, gewaschene und ausgegrätete Sardellen und Citronenschaalen dazu, und hacke es nochmals. Alsdann schlägt man von etlichen Eyern das Gelbe daran, thut etwas geriebenes schwarzes Brod dazu, und macht dieses alles recht durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Hernach macht man eine aufgesetzte Pastete von ordinärem mürbem oder gebrühtem Teige, streicht die Hälfte von der Farse unten auf den Boden der Pastete, nimmt den Schinken, wenn er kalt ist, aus der Soose, legt ihn auf die Fars, bedeckt

deckt ihn mit der andern Hälfte von der Fars; macht den Deckel darauf, und bäckt die Pastete 3 bis 4, auch 5 Stunden im Ofen. Will man die Pastete warm auf den Tisch geben; so macht man die Soose, wie bey der ersten Wildpretpastete; oder eine Sardellensoose, oder eine Soose, wie bey der Feldhühner-Pasteten, nach Belieben, dazu; schneidet den Deckel auf, und gießt sie hinein. Sollte zu viel Fett auf der Pastete seyn, so schöpft man es mit einem Löffel ab, ehe man sie zu Tische trägt. Will man sie aber kalt auf den Tisch geben, so gießt man die Wildpretsoose doch daran; läßt die Pastete damit kalt werden, und nimmt hernach das Fette, ehe man sie aufträgt, von der Soose herunter. Man kann auch eine Sulz zu dieser Pastete machen, aber dann gießt man die Pastete nicht voll mit Soos; sondern belegt sie inwendig mit der Sulz, welche auf folgende Art gemacht werden muß: Hau 3 bis 4 Kälberfüße in kleine Stücke, laß sie in einem neuen Hafen mit 2 Maas Wasser und Salz weich kochen; gieß alsdann, wann sie eingekocht sind, 2 Trinkgläser voll Wein dazu, thu etliche mit Nägelein besteckte Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Citronenschaalen und Saft daran, und laß dieß alles miteinander nochmals kochen. Schöpfe dann ein wenig davon auf einen Zinnteller heraus, laß es kalt werden, und siehe, ob es gestehen will. Ist dieses, so gieß die übrige Brühe durch ein sauberes leinen Tuch in ein porzelanenes Geschirr, und laß es auch kalt werden. Gesteht das

Durchgeseyhete aber noch nicht, so laß es noch länger kochen. Wenn man diese Sulz zur Pastete gebrauchen will, so muß sie des Tages zuvor gemacht werden. Man legt sie innen in die Pastete, Löffel voll weis, herum, und trägt sie auf.

218. Erdbirn-Pastete.

Man rühret 14 Loth Butter so lange, bis er ganz weiß ist. Dann schlägt man nach und nach 6 Eyer daran; die aber alle zuvor, eins nach dem andern, in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit der Butter mit den Eyern im Rühren nicht gerinnt. Wann dieß geschehen ist, werden 6 gehäufte Eßlöffel voll abgesottene, kalt gewordene, abgeschälte, und auf dem Reibeisen zart geriebene Erdbirn darein gerührt; nach Gutdünken Salz, und ein guter Eßlöffel voll Bierhefen dazu gethan. So läßt mans gehen. Indessen wäscht man einen Häring sauber, ziehet die Haut davon ab, und schneidet ihn zu kleinen Stücklein; auch 2 kleine Zwiebeln werden, so fein als möglich, geschnitten, und unter den Häring gemischt. Nun wird ein Kasserol oder kupfernes Becken, das so groß und weit ist, als ein mittleres Teller, mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und die Hälfte des geschnittenen Härings und der Zwibeln darein gethan, ein halbes Quart saurer Raum darauf gegossen; dann die Hälfte von dem Teig auf dieses

ses, hernach das Uebrige vom Häring und den Zwiebeln, und noch einmal so viel Raum; auf dieses aber der Teig vollends gethan; dann zugedeckt, und entweder im Oefelein oder beym Becken, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, langsam gebacken.

Fische, Krebse, Frösche, Austern und Schnecken.

219. Karpfen blau zu sieden.

Wann man den Karpfen schön blau kochen will, muß er zwar abgeschlagen, aber nicht abgeschuppt werden. Alsdann schneidet man ihn am Rücken auf, spaltet den Kopf voneinander, nimmt das Eingeweide heraus, thut die Galle davon, und zerschneidet den Fisch, der Länge nach voneinander; macht 4 oder 6 Stücke daraus, wäscht solche, und legt sie so auf eine Schüssel, daß die schuppichte Seite oben zu liegen kommt. Alsdann macht man zu 2 Pfund Karpfen ein gutes Quart Weinessig siedend, gießt diesen auf dem Fisch herum, damit er davon blau wird. Hernach macht man in einer messingenen Pfanne, oder Kasserol, zu 2 Pfund Fisch ohngefähr 3 halbe

Maas Wasser, und, wenn man will, ein Glas Wein dazu, siedend; wirft eine gute Handvoll Salz darein; thut 2 geschälte ganze und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, 2 bis 3 Lorbeerblätter, eine ganz kleine Handvoll Kramets- (Wacholder-) Beere, Citronenschaalen, und ein wenig Pfeffer dazu; legt den Fisch also hinein, daß die Kopfstücke zu unterst, und daß die schuppichte Seiten über sich kommen; und dann die Schwanzstücke umgewendet darauf, daß die innere Seiten, woran keine Schuppen sind, über sich sehen, mithin von allen Stücken die Schuppen aufeinander liegen. Dann läßt man den Fisch, so viel möglich, zugedeckt, so lange kochen, bis man sieht, daß er sich von den Gräten ablöst. Hernach wird er vom Feuer gestellt, und gleich mit einem klein wenig frischen Wasser besprengt, damit er desto fester wird, auf eine Schüssel gelegt, von der Brühe darauf gegossen, und mit weissem würflicht geschnittenen, und im Schmalz schön gelb geröstetem Brode belegt. Will man den Fisch, wenn er vom Feuer gethan ist, nicht gleich auf den Tisch geben: so muß man ihn geschwind mit weissem Papier zudecken, hernach kann man ihn also eine Stunde, oder noch länger, stehen lassen. Man kann den Karpfen auch auf die nemliche Art kochen, und dann aus der Brühe nehmen, auf eine Schüssel legen, und Meerrettig mit Fleischbrühe gekocht, darüber anrichten. Oder wenn man ihn mit Essig und Oel speisen will: so nimmt man ihn aus der Brühe, und

legt

legt ihn trocken in eine reine Serviette, die man darüber zusammenlegt.

220. Karpfen zu braten.

Man nimmt einen Karpfen, schuppet ihn ab, wäscht ihn sauber. Alsdann wird er oben am Rücken ganz so aufgeschnitten, daß der Bauch beysammen bleibt. Hernach nimmt man die Galle vom Eingeweide weg, bestreuet den Fisch außen mit Salz, und legt ihn ganz ausgebreitet in eine Bratpfanne also, daß das innere Theil über sich, das äußere aber auf den Boden der Bratpfanne zu liegen kommt. Alsdann bestreut man den Fisch, auch auf dieser Seite, mit Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer; thut etliche kleine geschälte und in Vierteln geschnittene Zwiebeln dazu. Wann der Fisch ohngefähr 2 Pfund schwer ist, wird ein Quart (der 4te Theil einer kleinen Maas) Fleischbrühe oder Wasser, nebst einem guten Weinglas voll Essig, darauf herum gegossen; ein Vierling Butter in kleinen Stücklein darauf herumgeschnitten, und etliche Löffel voll gutes Oel dazu gethan, hernach beym Becken, oder in einem Oefelein, eine Stunde gebraten. Man kann auch etwas von einem Häring klein schneiden, und dazu thun; oder zu 2 Pfund Fisch 4 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, statt des Härings, gebrauchen. Auf diese Art können auch Weißfische oder Nasen zugerichtet werden, und wem es beliebt, der kann Kappern,

 eine

eine Viertelstunde vor dem Anrichten, an den Fisch thun, und hernach so auf den Tisch geben.

221. Karpfen auf andere Art zu braten.

Wann man einen Karpfen abgeschuppt und sauber abgewaschen hat: so wird er nur am Bauche aufgeschnitten; das Eingeweide heraus gethan, damit man die Galle davon wegnehmen kann; der Fisch inwendig mit Salz, gestoßenen Nägelein und Pfeffer bestreut, das Eingeweide wieder hinein gethan, und der Fisch mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen und Sardellen auf beyden Seiten gespickt, außen mit Salz bestreut; hernach in eine Bratpfanne auf kleine Hölzlein gelegt, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschaalen, nebst ein wenig Essig und Fleischbrühe oder Wasser dazu gethan. Auf den Fisch aber wird ein Paar Löffel voll süßer Raum gegossen, und so stellt man ihn in den Backofen. Wenn er nun eine Viertelstunde gebraten ist: so wird er umgewendet, und mit der Brühe, die in der Bratpfanne ist, begossen. Alsdann läßt man ihn vollends so lange braten, bis die Brühe bald eingebraten ist, und der Fisch ein wenig Farbe bekommt. Hernach wird wieder Raum auf den Fisch, und neben herum in die Bratpfanne, nebst Essig und Wasser nach Gutdünken, so viel gethan, daß es nicht zu viel Soose wird. Der Fisch wird so lange noch im Ofen gelassen, bis er oben schön gelb ist, so ist er fertig. Alsdann

nimmt

nimmt man ihn behutsam heraus auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Kappern, gießt die Soose darüber und giebt ihn auf den Tisch.

222. Gebackener Karpfen.

Wann der Karpfen abgeschuppt, gewaschen, und zu Stücken zerschnitten worden ist: so macht man der Länge nach kleine schiefe Schnitte in die Haut, salzt jedes Stück, und läßt sie, wenn es die Zeit leidet, eine Stunde, auch weniger, liegen. Alsdann wischet man mit einem reinen Tuche das Schleimigte vom Fische ein wenig ab, legt ihn auf einen Deckel, und bestreut jedes Stück mit untereinander gemischtem Semmel- und rechten Mehl, worunter noch ein klein wenig Salz gethan worden ist, recht stark; bäht solche in heißgemachtem Schmalz nicht gar zu schnell, aber recht rösch heraus. Leget sie in eine irdene Schüssel auf Brodschnitten, daß das Fette von dem Fische abläuft. NB. **Dieß ist bey allen gebackenen Fischen zu beobachten.** Wenn man, nachdem der Fisch gebacken ist, sauber geklaubtes Peterlingkraut ins heiße Schmalz wirft, das man aber nur einen Augenblick darinnen lassen darf: so kann man den gebackenen Fisch beym Anrichten damit bestreuen. Es sieht schön aus, und läßt sich auch essen. Auf diese Art kann man auch **Forellen** und **Hechte** backen. Wenn die Fische nicht groß sind: so werden sie ganz gelassen, hin und wieder kleine Schnitte in die Haut gemacht,

hernach krumm gebogen, und so ganz gebacken. Man kann die Fische auch, statt des Semmel- und rechten Mehls, mit Groß- (Gries-) Haber- oder Erbsenmehl bestreuen.

223. Karpfen in schwarzer Soos.

Wann der Karpfen geschuppt ist, muß man ihn sauber abwaschen, hernach zuerst am Bauch aufschneiden; das Eingeweide herausnehmen, die Galle davon thun; und den Fisch etlichemal in einer Schüssel mit Essig auswaschen, um das Blut zu bekommen. Oder man kann auch den Karpfen, mit einem spitzigen Messer, in den Schwanz unterhalb der Flosse stechen, bey den Ohren nehmen, in die Höhe heben, und das Blut in ein klein Geschirr, worinnen Essig ist, laufen lassen; da wird aber der Bauch erst nachher aufgeschnitten. Diesen Essig, sammt dem Blute, thut man in ein kleines Geschirr, und hebt ihn auf, bis man den Fisch kochen will. Alsdann schneidet man den Fisch in Stücke, bestreut diese nach Gutdünken mit Salz, so, daß der Fisch nicht zu herb wird, und läßt sie etliche Stunden liegen; damit der Fisch desto schmackhafter werde. Hernach röstet man in einer eisernen Pfanne, worinnen man den Fisch kochen will, zu 2 Pfund Fischen 3 gute Rührlöffel voll Mehl, in heißgemachtem Schmalze, recht dunkelbraun; rühret es mit siedendem Wasser an, thut 2 bis 3 Lorbeerblätter, 2 ganze Zwiebeln, viel klein geschnittene Citronenschaalen, ein wenig gestoßenen Pfef-

fer

ser und Nägelein dazu; legt den Fisch in diese Brühe, gießt das mit Essig ausgewaschene Blut dazu, und läßt ihn zugedeckt eine Viertelstunde kochen. Alsdann versucht man die Brühe, wann diese nicht sauer genug ist: so gießt man noch mehr Essig dazu, und läßt den Fisch nochmals eine halbe Stunde recht stark kochen. Wenn man gerade Knoblauch hat, und 1 oder 2 Zehen davon zu dem Fisch in die Pfanne wirft: so macht es der Brühe einen recht angenehmen Geschmack. Will man die Brühe recht schwarz haben: so darf man nur etliche dürre wälsche Nußkerne mitkochen lassen, so wird die Soos davon kohlschwarz. Wenn man die Nußkerne nicht gern mit zu Tische giebt, können sie beym Anrichten, da die Brühe ohnedem durch einen Seyher auf den Fisch gegossen werden muß, weggethan werden. So bald der Fisch vom Feuer gethan wird, kann man Kappern, nach Belieben, dazu thun; oder dieselbige, wann der Fisch schon auf die Schüssel gelegt ist, darauf herum streuen, und die Brühe darüber anrichten. Man giebt gemeiniglich an Fasttagen zu diesem schwarzen Fische saures Kraut oder Knöpflein von weissem Brode, die aber hernach erst beschrieben werden sollen.

224. Karpfen auf andere Art in brauner Soos.

Wann der Fisch, wie vorher gemeldet, gewaschen, aufgeschnitten und gesalzen worden ist: so wird

wird eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, und ein guter Löffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalze ganz dunkelbraun geröstet, alsdann eine recht große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten. Diese werden auf das Geröstete gelegt, alsdann der Fisch. Auf dieses wird Wein und heißgemachte Fleischbrühe, oder statt ihrer Wasser, eins so viel als das andere, gegossen. Hernach thut man Citronenschaalen, Nägelein, etliche Lorbeerblätter und ein kleines Stücklein Zucker dazu, und läßt den Fisch zugedeckt langsam kochen. Man muß ihn aber unter dem Kochen etlichemal mit dem Geschirr umschütteln; damit er nicht anbrennt. Hat er nun eine Viertelstunde gekocht, so versucht man die Brühe. Wann sie nicht sauer genug ist, thut man noch ein wenig Essig oder Citronensaft daran, und läßt den Fisch vollends auskochen. Man kann ihn hernach vom Feuer stellen, und in der braunen Soose eben so, wie in der schwarzen Soos, und wie den Blaugesottenen, stehen lassen; er wird nur desto besser. Wann man nun anrichten will, macht man den Fisch wieder heiß, legt ihn auf eine Schüssel heraus; bestreut ihn mit Kappern, gießt die Soose darüber; bestreut ihn nochmals mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen, und giebt ihn auf den Tisch. NB. Es ist beym Fischkochen immer zu merken, daß es besser ist, wenn man die Fische lieber zu viel, als zu wenig, kochen läßt: denn es ist ein unausgekochter Fisch nicht nur unappetitlich, sondern auch ungesund.

Einen

Einen Fisch von 2 bis 3 Pfunden läßt man gemeiniglich eine kleine Stunde, aber recht schnell kochen; ist der Fisch kleiner, so braucht er nicht so lange; nur muß man beym Anrichten des Fisches behutsam seyn, weil ein wohl aufgekochter Fisch gern zerbricht.

225. Farsirter oder gefüllter Karpfen.

Man nimmt einen oder mehrere Karpfen, schuppet und wäscht sie sauber ab, löset die Haut längs dem Rücken, vom Kopf bis an den Schwanz, an beyden Seiten auf; macht die Haut rings herum ab, doch so, daß sie ganz bleibt; alsdann schneidet man das Mittelstück heraus, daß Kopf und Schwanz an der Haut bleibt. Hierauf wird an dem herausgeschnittenen Mittelstücke das Fleisch von den Gräten sauber abgeschnitten, und recht fein gehackt; geschnittene Schalottenzwiebeln und Peterlingkraut dazu gethan, und noch einmal ein wenig mitgehackt oder gewiegt. Hernach thut man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod, nebst einem Stücke zergangenen Butter, Salz, und ein wenig Muskatennuß dazu; rührt alles recht durcheinander, und füllt den Fisch damit aus; formirt ihn so, wie er vorher ausgesehen hat, und näht mit einer Nadel den Fisch oben weitläuftig zusammen. Alsdann bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, legt dick mit Butter bestrichene Schnitten von Brod darein; begießt den gefüllten Fisch mit zergangenem Butter, bestreut ihn

mit

mit Salz und Semmelmehl auf beyden Seiten, und legt ihn auf die mit Butter bestrichene Brodschnitten in die Bratpfanne. Also läßt man ihn so lange braten, bis er fertig, und auf beyden Seiten gelb ist. Man muß ihn unter dem Braten nochmals umwenden, und etlichemal mit zergangenem Butter begießen. Man kann ihn mit Salat auf den Tisch geben, oder eine Krebssoos auf folgende Art dazu machen: Man nimmt 12 bis 15 kleine Krebse, siedet sie; bricht sie aus, und stößt sie, wie schon öfter gedacht worden ist. Alsdann röstet man sie in einem guten halben Vierling Butter, wozu eine voneinander geschnittene Zwiebel gethan wird. Wann der Butter recht schön roth ist, wird etliche Löffel weisses Mehl dazu gethan, und noch ein klein wenig mitgeröstet; dieß hernach mit siedender Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser aufgefüllt, und wann es noch eine halbe Stunde gekocht hat, durch ein Haarsieb oder enger Seyher gepreßt; Citronensaft daran gedruckt, Muskatennuß und ein klein wenig Pfeffer dazu gethan, und noch ein wenig gekocht. Sollte die Soos zu dünne seyn: so kann man einen kleinen Löffel voll Mehl in ein kleines Stücklein Butter knäten, und mit der Soose kochen lassen. Hernach gießt man die Soos in eine flache Schüssel, nimmt den Fisch aus der Bratpfanne heraus, und legt ihn in die Soose; oben aber bestreut man ihn mit ein wenig frischem Peterlingkraut, und giebt ihn so auf den Tisch.

226. Kar-

226. Karpfen mit Sulz.

Man kann dazu einen großen Karpfen nehmen, ihn abschuppen, zu Stücken schneiden; oder einen kleinen Karpfen, den man aber, wann er abgeschuppt ist, nur am Bauche aufschneidet, das Eingeweide davon thut, und sonsten ganz läßt. Beyde werden, wann sie gewaschen worden sind, gesalzen, und in ein mit Weinessig eingenetztes Tuch geschlagen, worinnen man sie ein Paar Stunden liegen läßt. Indessen nimmt man, wann es 2 Pfund Fische sind, ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, läßt solches in 1 guten Maas Wasser 3 Stunden lang sachte kochen; umgerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe. Wann dieses geschehen ist, nimmt man den Fisch aus dem Tuche, wischet das Schleimige davon ab; leget ihn in ein Geschirr, worinnen man ihn kochen kann; thut etliche Lorbeerblätter, mit Gewürznägelein besteckte Zwiebeln, Citronenschaalen und Pfeffer dazu. Gießt zuerst das Klare vom Hirschhorn durch eine Serviette auf den Fisch; und dann noch halb Essig und Wein so viel dazu, daß der Fisch in dem Geschirre, worinnen er liegt, damit bedeckt ist; setzet ihn aufs Feuer, und läßt ihn so lange kochen, bis er sich von den Gräten ablöset. Darnach legt man ihn auf eine Schüssel heraus, probirt die Brühe, ob sie gesteht. Ist es nicht, so läßt man sie noch ein wenig kochen; gesteht sie aber, so wird sie durch ein Haarsieb oder Tuch

über

über den Fisch auf die Schüssel gegossen, und wenn sie kalt ist, auf den Tisch gegeben. Wenn man der Sulze eine Farbe geben will: so kann man sie zum Beyspiel gelb machen dadurch, daß man, nachdem der Fisch auf die Schüssel gelegt worden ist, etliche Fasern von Safran in der Brühe kochen läßt; roth aber kann man die Sulz mit spanischem Flohr, welchen man ebenfalls darinn kochen läßt, färben; und grün mit Saft von Spinat oder Peterling; nur muß man bey dieser Farbe Acht geben, daß dieser Saft nicht an die Sulz, so lang sie heiß ist, gethan werde; denn sonst verliert er die Farbe.

227. Karpfen in der eignen Soos.

Wann der Karpfen geschuppt, zu Stücklein geschnitten, und gewaschen worden ist: wird ein Kasserol, Fußhafen, oder eine Zinnschüssel, dick mit Butter bestrichen; dann mit etlichen Löffeln voll Semmel- und einem Löffel voll rechten Mehl der Boden des Geschirrs bestreut. Auf dieses werden klein geschnittene Schalotten oder in Ermanglung derer, andere Zwiebeln gestreut; und wann es 2 Pfund Fisch sind, auf die Zwiebeln ein halber ausgegräteter, klein geschnittener Häring, oder 4 Loth Sardellen, ein Eßlöffel voll Kappern, ein wenig fein geschnittener Peterling und Citronenscheiben gelegt, hernach der Fisch. Wann die Citrone bitter ist, wird nur die Schaale davon abgeschnitten, der Saft davon ausgedrückt, und

das

das Ausgedrückte weggeworfen. Hat der Fisch Rogen, so muß dieser in die Mitte gelegt werden. Oben auf den Fisch legt man noch eines Hühner-Eyes groß Butter, welcher aber in kleine Stücklein zerschnitten werden muß: gießt ohngefähr 6 Eßlöffel voll Fleischbrühe oder Wasser, und halb so viel Essig daran; deckt den Fisch zu, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen, bis man sieht, daß er sich von den Gräten ablöst. Sollte gar zu wenig Brühe daran seyn, so kann noch etwas mehr, aber wenigstens eine Viertelstunde vor dem Anrichten, daran gegossen werden. Man kann auf diese Art **Hechte**, **Forellen** und **Barben** zurichten.

228. Forellen blau zu kochen.

Wann die Forellen ausgenommen und gewaschen worden sind, werden sie krumm gebogen, der Kopf und Schwanz mit einem hölzernen Spießlein, oder mit einer Nadel und starkem Faden, welchen man durch die Nase und den Schwanz des Fisches zieht, und dann zusammenbindet, fest gemacht; alsdann wird der Karpfe mit siedendem Essig begossen, in einer Pfanne Wasser allein, oder, wenn man will, halb Wein und halb Wasser siedend gemacht, und zu jedem Pfunde Fisch eine kleine Handvoll Salz hinein gethan. Nun werden die Forellen hinein gelegt, daß der Bauch über sich sieht, zu diesen der Essig gegossen, etliche Lorbeerblätter, mit Nägelein besteckte Zwiebeln,

Citronenschaalen und etliche ganze Pfefferkörner dazu gethan, und miteinander eine gute Viertelstunde langsam gesotten. Hernach versucht man die Brühe, und wenn noch Essig oder Salz fehlt, kann solches noch dazu gethan, und die Fische vollends so ausgekocht werden. Unter dem Sieden muß man sie aber etlichemal abschäumen. Sobald ein blaugesottener Fisch vom Feuer kommt, muß ein Paar Löffel voll kaltes Wasser darauf herum gegossen, und der Fisch gleich mit ein Paar Bogen Papier zugedeckt werden, daß der Dampf nicht davon gehen kann, sonst bleibt der Fisch nicht schön blau, sondern wird eher schwarz. Man kann den Fisch also etliche Stunden stehen lassen. Will man ihn anrichten, so wird er trocken auf eine reine Serviette in eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Grünem ausgeziert, die Serviette darüber zierlich zusammengelegt, und so auf den Tisch gegeben. Auf diese Weise pflegt man auch die blaugesottene Forellen mit Essig und Oel zu speisen.

229. Forellen in Butterbrühe.

Wenn die Forellen blau gesotten worden sind, läßt man sie stehen, und macht folgende Butterbrühe dazu: Man schneidet in einen Fußhafen, zu 2 Pfund Forellen, einen Vierling Butter. Diesen läßt man aber nicht zergehen, sondern nur weich werden. Alsdann rühret man einen guten Rührlöffel voll Mehl, und 4 bis 5 Eyerdotter daran. Wann dieses miteinander recht

stark

stark gerührt worden ist, wird von der Fleischbrühe daran gegossen, Citronensaft und Muskatenblüthe, auch wems beliebt, ein Eßlöffel voll Kümmel, dazu gethan, und die Soose unter beständigem Umrühren, auf starken Kohlen so lange gelassen, bis sie anfängt zu kochen. Sollte sie zu dick seyn, kann noch mehr von der Brühe, worinnen die Fische gekocht worden sind, nachgegossen werden. Alsdann werden die Fische auf eine Schüssel gelegt, die Soose darüber angerichtet, Muskatennuß darauf gerieben, und auf den Tisch gegeben.

230. Forellen farsirt oder gefüllt.

Wenn die Forellen ausgenommen sind, werden kleine Schnitten in die Haut gemacht, und sie innen und außen gesalzen. So läßt man sie eine Zeit liegen. Alsdann werden die Fische mit Fars (Gefüll) von weissem Brode, oder Fleisch gefüllt, auf beyden Seiten mit zergangenem Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und in eine Bratpfanne, welche dick mit Butter bestrichen, und mit Stecklein belegt ist, gethan; Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschaalen dazu gelegt, und im Backofen, so lang, bis sie gelb sind, gebacken. Die Fische müssen unter dem Backen einmal umgewendet, und etlichemal mit zergangenem Butter begossen werden. Hernach müssen sie auf eine Schüssel gelegt, eine Sardellensoose dazu gemacht, und darunter angerichtet werden.

231. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn die Forellen ausgenommen, und, dafern sie groß sind, in Stücke zerschnitten, gewaschen, eingesalzen und eine Stunde gestanden sind, wird Peterlingkraut, Schalottenzwiebel, Thimian, Basilikum, und etliche Zehen von Knoblauch recht klein geschnitten; alsdann ein gutes Stück Butter in einem Kasserol oder Fußhafen zerlassen, die Hälfte von dem Geschnittenen darein gethan, dann die Fische; hernach zugedeckt, und so eine Viertelstunde gedämpft. Dann wendet man sie um, daß sie auf der andern Seite auch dämpfen. Hernach werden sie wieder umgekehrt, ein Löffel voll Mehl, nebst den übrigen geschnittenen Kräutern dazu gethan, und nach einer kleinen Weile etliche Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan, die Fische vollends schnell ausgekocht, und gleich auf den Tisch gegeben.

232. Forellen mit süßer oder saurer Sulz.

Die Forellen werden schön blau abgesotten, aus der Brühe, worinn sie gesotten worden sind, herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, und fest zugedeckt. Nun macht man folgende Sulz: Man kocht ein Paar Kälberfüße mit einem halben Loth Haussenblasen in anderthalb Maas Wasser so lange, bis man merkt, daß es gesteht: da

man

man es dann durchseyhet, und Fließpapier darüber zieht, damit sich das Fette, so auf dem Durchgeseyhten schwimmt, daran hängt. Hernach kocht man es nochmal, und zwar, wenn man süße Sulz haben will, mit Zucker, Wein, ein wenig Essig, Citronenschaalen und Saft, eine kleine halbe Stunde lang. Dann zerklopft man 3 Eyerweiß zum Schnee, und schüttet, wenn das Vorige in vollem Sud ist, dieß geklopfte Eyerweiß dazu, rührt es wohl um, da sich denn aller Schaum hineinziehen wird. Endlich gießt man diese Sulze durch ein Paar reine Servietten über die Forellen, stellt sie an einen kühlen Ort, läßt die Sulz gestehen, und giebt dieß Gericht so auf den Tisch. Wann man die Sulz sauer will, thut man, statt dem Zucker, Lorbeerblätter und Zwiebeln, wie auch etwas mehr Essig und Gewürz dazu. Man kann auch Karpfen in dieser Sulz geben, anstatt der Sulz von Hirschhorn; und wann man dieselbe am Fasttage gebrauchen will, die Kalbsfüße weglassen, und dafür 2 bis 3 Loth Haussenblasen nehmen.

233. Fische zu mariniren.

Fische mariniren heißt, sie, wenn sie gebraten, oder gebacken worden sind, mit Essig, Gewürze und Kräutern einmachen. Wenn man nun gebratene Fische mariniren will, werden sie ausgenommen, gewaschen, innen und außen gesalzen, und, wenn sie eine Stunde im Salze gelegen sind,

mit einem saubern Tuche abgetrocknet, in zergangenem Butter umgekehrt, und auf dem Rooste gebraten. Alsdann läßt man sie erkalten, bestreut ein weites, reines, irdenes Geschirr, mit gröblicht gestoßenen Nägelein, Muskatenblüthe, ganzen Kappern, länglicht geschnittenen Citronenschaalen, belegt es mit ganzen Lorbeerblättern, Basilikum, Thimian und Citronenscheiben, und legt darauf die Fische, und auf diese die nemliche Gewürze, Kräuter und Citronen. Ueber dieses alles gießt man einen Theil Wein und 2 Theil Essig, besprengt es mit ein wenig gutem Provanceröl; legt einen Deckel darauf, beschwert es mit einem Stein, und läßt es an einem kühlen Orte, bis man es gebraucht, wenigstens 3 Tage stehen. Also zubereitete Fische halten sich aber auch wohl 14 Tage. Will man gebackene Fische einmariniren, so werden sie wie gewöhnlich gebacken, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt des Semmelmehls, rechtes Mehl nimmt, und sie darinnen umkehrt. Diese läßt man, wie die gebratene erkalten, legt sie auf die nemliche porzellanene Schüssel, worinnen man sie auftragen will; bestreut und belegt sie, wie die vorigen, mit Gewürz, Kräutern und Citronen, gießt Essig und Wein darüber; deckt sie fest zu, und läßt sie, ehe man sie auftragen will, wenigstens 3 bis 4 Stunden, längstens einen halben Tag also stehen; sonsten werden sie unappetitlich. Ehe man sie auf den Tisch giebt, schöpft man mit einem Löffel von der Soose etwas auf die Fische herum.

Diese

Diese marinirten Fische werden zu Kollationen (kalten Traktamenten) vorgesetzt. Die Fische, welche zum mariniren taugen, sind Hechte, Forellen, Weißfische und Nasen, auch Karpfen; nur können diese nicht gebraten marinirt werden, sondern nur gebacken.

234. Hecht mit Häringsmilch und Austern oder Schnecken.

Man nimmt dazu einen großen Hecht, schuppt ihn, und nimmt ihn unten an der Kinnlade aus, so, daß der Bauch ganz bleibt. Dann wird er in Fingersdicke Scheiben geschnitten, gewaschen, und auf beyden Seiten mit ein wenig Salz eingesprengt, eine Stunde hernach abgewischt; dann ein breites Kasserol oder Fußhafen dick mit Butter bestrichen, der Fisch darein gelegt, und wann er 2 Pfund schwer ist, 4 Häringsmilch, welche vorher gewässert, und in ganz kleine Stücke zerschnitten werden müssen, dazu gethan. Hat man aber nicht Häringsmilch genug, so nimmt man noch etwas fein gehackten oder gewiegten Häring dazu; thut Austern nach Belieben daran, belegt dieses Alles mit Schnitten von frischem Butter, Citronenschaalen, Zwiebel und etlichen Lorbeerblättern; streuet etliche kleine Hände voll Semmelmehl, nebst ein wenig gestoßenen Muskatenblumen darauf; gießt ein Quart Wein daran, deckt ihn zu, und läßt ihn auf Kohlen kochen. Er darf nur wenige Brühe haben. Wann er

eine kleine Stunde gekocht hat, kann man ihn anrichten. Hat man keine Austern, so können statt deren Schnecken, die ein wenig in gesalzenem Wasser abgesotten und geputzt worden sind, genommen werden. Man kann auch ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut dazu nehmen, aber dann muß man die Lorbeerblätter weglassen.

235. Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

Diese muß man schuppen, und beym Rücken aufschneiden, den Rückgrat herausmachen, daß die Fische am Bauche beysammen bleiben; hernach waschen, innen und außen mit Salz bestreuen, wann sie eine Stunde gelegen sind, abwischen und ein solches Gefüll machen, wie es Nr. 225. bey den Karpfen beschrieben worden ist: wozu man aber das Fleisch von einem andern kleinen Hecht nehmen muß; die Hechte damit ausfüllen, beym Rücken wieder zunähen; dann eine Bratpfanne mit Butter bestreichen, unten auf den Boden derselben Stecklein legen, die gefüllte Hechte auf beyden Seiten mit zergangenem Butter bestreichen, mit Semmelmehl bestreuen: auf diese Stecklein legen, und entweder im Backofen, oder zwischen unten und oben angelegten Kohlen schön gelb backen. Dann hackt und stößt man das, was von dem Fische, den man zum Gefüll genommen hat, übrig geblieben ist, nebst dem Rückgrate von den übrigen Fischen mit einem

Stück-

Stücklein Schinken ganz fein; röstet ein Paar Löffel voll Mehl in einem Stück Butter dunkelgelb; thut das Gehackte von den Fischen, nebst Wurzeln und Zwiebeln, wie bey der braunen Suppe dazu; dämpft es eine Weile, gießt dann heiße Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, so viel dazu, als man braucht; läßt dieses, wenn es gehörig gesalzen ist, eine gute halbe Stunde aneinander kochen; alsdann treibt man es durch ein Haarsieb, thut Morgeln, Trüffeln und Schampignons, und an Fleischtagen abgesottene und klein geschnittene Kalbsbriesen dazu: läßt es noch eine halbe Stunde kochen, drücket Citronensaft dazu, nnd richtet solches über oder unter die Fische an.

236. Hecht auf wälsche Art mit Butter.

Man nimmt einen Hecht so groß man will, schuppt ihn, beugt ihn krumm, und siedet ihn, wie man die Forellen blau siedet. Alsdann macht man ein gutes Stück Butter heiß, thut eine große Handvoll gewiegten Peterling hinein. Wann dieser ein klein wenig gedämpft hat, thut man ein wenig gestoßene Muskatenblüthe dazu; drückt den Saft von einer Citrone daran, legt den Fisch auf eine Schüssel heraus, daß aber ja nichts von der Brühe daran bleibt; gießt den Butter siedheiß darüber, bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und giebt ihn, so geschwind und heiß, als es möglich ist, auf den Tisch. Man

kann auch einen hartgesottenen und klein gehackten Eyerdotter auf den Fisch, ehe der Butter darauf gegossen wird, streuen.

237. Hecht mit wälscher Soos.

Man schuppet den Hecht ab, macht in die Haut ganz kleine Schnitte, schneidet ihn der Länge nach mitten entzwey, und theilt ihn in Stücke von beliebiger Größe. Wann er nun gewaschen ist, salzet man ihn ein, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Nachher trocknet man ihn ab, daß der Schleim davon kommt; bestreicht ein Kasserol oder einen Fußhafen mit Butter ganz dick, legt den Fisch hinein, thut fein geschnittenes Peterlingkraut, und zu Scheiben geschnittene große Peterlingwurzeln, Zwiebeln, ein wenig Muskatenblüthe, und ein gutes Stück Butter, in welches zuvor ein Löffel voll Mehl geknätet werden muß, dazu; gießt alsdann nicht gar zu viel siedende Fleischbrühe oder Wasser darauf, und läßt den Fisch so lang kochen, bis die Soose kurz (bis auf sehr wenig eingekocht) ist. Hernach richtet man ihn ordentlich in eine Schüssel an, daß der Kopf in die Mitte kommt, welchem man die Leber ins Maul giebt; bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und giebt ihn auf den Tisch.

238. Einen ganzen Hecht an einem Stücke zugleich blau zu sieden, zu braten und zu backen.

Man hat hiezu einen großen Hecht nöthig, den schuppet man ab, schneidet ihn am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus; wäscht und salzet den Fisch in- und auswendig, und läßt ihn so eine halbe Stunde liegen. Dann trocknet man ihn ab, bestreut ihn inwendig mit ein wenig gestoßenen Nägelein und Pfeffer; leget die Leber wieder in den Hecht, nähet ihn zu, spicket das mittlere Theil mit Speck, oder umbindet es mit Salbeyblättern. Dann macht man einen schmalen Spieß ein wenig warm, bestreicht ihn mit Speck, oder mit ein wenig Butter, und steckt den Hecht daran. Den obern Theil begießt man mit siedendem Essig, damit er blau werde; dann tunkt man ein Tuch in Essig, und bindet das begossene obere Theil damit ein; das hintere Theil aber begießt man mit siedheißem Schmalz. Auf solche Weise bratet man den Hecht über Kohlen. Das obere Theil muß unter dem Braten immer mit Essig und Fleischbrühe begossen werden, damit das Tuch niemal trocken wird, und der Fisch gleichsam darinnen siedet; das mittlere aber muß mit zergangenem Butter geträufelt, und das hintere Theil immer mit siedheißem Schmalz begossen werden. Wann der Fisch eine Viertelstunde am Spieß bratet, muß das untere Theil mit Semmelmehl bestreuet, und hernach doch noch immer

immer mit heißem Schmalz begossen werden, daß er gleichsam bäckt. Wann man nun sieht, daß der Fisch fertig ist, wird eine Citronensoos auf folgende Art dazu gemacht: Man nimmt eine Citrone, die recht saftig ist, schneidet die Schelfe klein gewürfelt; dann wird das Weisse davon abgezogen, und das Mark auch zu würflichten Stücklein geschnitten. Alsdann wird ein Stücklein Butter heiß gemacht, ein Löffel voll Semmel- und ein halber Löffel voll rechtes Mehl ein klein wenig darinnen geröstet, mit einem Quart guter heißer Fleischbrühe aufgefüllt, die Citronen darein gethan, und eine halbe Stunde darinnen gekocht. Der Fisch wird auf eine Schüssel angerichtet; man muß aber Acht geben, daß er beym Abnehmen vom Spieß nicht zerreißt. Dann wird er mit etwas Grünem garnirt, zum obern Theil Essig und Oel; zum mittlern Theil aber die Citronensoos in einem kleinen Geschirr auf den Tisch getragen, welche letztere man auch zu andern auf dem Rooste gebratenen Fischen gebrauchen kann. NB. Dieß Gericht rechnet man zu den Meisterstücken der Kochkunst, wenn es recht geräth.

239. Hecht auf dem Roost zu braten.

Wann der Hecht geschuppt, und am Rücken so aufgeschnitten ist, daß man ihn in die Breite auseinander legen kann, wird er gewaschen. Nach dem Waschen läßt man ihn wohl ablaufen, salzt ihn ein, und läßt ihn eine Stunde im Salz stehen. Dann wird ein Roost mit Butter bestrichen,

strichen, der Fisch ein klein wenig mit Pfeffer bestreut, darauf gelegt, und auf Kohlen gestellt. Unter dem Braten muß man ihn etlichemal umwenden, und oft mit Butter begießen. Wann der Fisch fertig ist, macht man die vorbeschriebene Citronensoose Nr. 238. dazu, richtet sie in eine Schüssel an, legt den gebratenen Fisch darauf, und giebt ihn recht heiß auf den Tisch.

240. Auf andere Art.

Man läßt ein Stück Butter in einem Kasserol oder Fußhafen zergehen, nimmt den Hecht, ehe er ganz ausgebraten ist, vom Rooste, legt ihn darein, und läßt ihn vollends ausbraten. Dann gießt man etwas von dem Butter herunter, schüttet halb Essig und halb Wein nur so viel daran, daß die Brühe nicht über den Fisch geht. Thut ein wenig Gewürznägelein, Jugwer und Muskatenblüthe darein, und läßt es eine Viertelstunde kochen; wendet den Fisch um, und läßt ihn noch eben so lange kochen, daß nur noch so viel Soos, als man zum Anrichten braucht, an dem Fische bleibt. Der Fisch wird hernach eben so, wie oben gedacht, auf eine Schüssel angerichtet, und mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen bestreut.

241. Allerley Fische auf gemeine Weise auf dem Rooste zu braten.

Wenn die Fische geschuppt sind, werden sie gewaschen, hernach erst am Bauche aufgeschnitten,

ten, das Eingeweide herausgenommen, mit Salz und Pfeffer gerieben, und in- und auswendig mit Butter bestrichen. Alsdann wird Salbey sowohl in die Fische gesteckt, als auch auswendig mit einem Faden umgebunden (*). Unter dem Braten müssen sie, wie alle Fische, umgewendet und öfters mit einem in zerlassenem Butter eingetunkten Pinsel, oder Federkielfahne, bestrichen werden. Man kann sie mit Citronensoose, oder mit Essig und Oel auf den Tisch geben.

242. Gezopften Hecht in einer Schüssel mit Peterling zu kochen.

Wann der Hecht in gesalzenem Wasser, worein Lorbeerblätter, Zwiebeln und etwas Gewürz gethan worden, gekocht ist: wird er auf einen Deckel gelegt, daß er ablaufen kann. Dann wird die Haut davon herunter gemacht, und alle Gräten sorgfältig ausgesucht; Butter, fein geschnittener Peterling, Citronensaft auf eine Schüssel gethan; der Hecht, wenn er ganz klein zerzopft ist, dazu gelegt: alles durcheinander gemischt, und eine Viertelstunde gedämpft, hernach so auf den Tisch gegeben.

243. Ge-

(*) Weil die Fische gerne auf dem Rooste anhangen, so kann man kleine Stecklein von Holz, wie ein Gitter, auf den Roost legen, und sie mit Butter bestreichen. Dann erst legt man die Fische darauf, und läßt sie also braten. Noch besser aber ist es, wenn man einen Roost von Drath zum Fischbraten besonders sich machen läßt.

243. Gezopfter Hecht mit Sardellen.

Siede den Hecht in gesalzenem Wasser. Wann er auf einem Deckel abgelaufen ist, so zopfe ihn in kleine Stücklein, und suche alle Gräten sorgfältig heraus. Dann lege ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, thu gewaschene, ausgegrätete und klein gehackte Sardellen, ein Stück frischen Butter, Wein, klein geschnittene Citronenschaalen und Saft, Semmelmehl, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Muskatenblüthe dazu. Laß es miteinander eine halbe Stunde kochen, und richte es an. NB. Auf ein Pfund Hecht rechnet man 2 Loth Sardellen, eines halben Hühnereyes groß Butter, ein kleines Trinkglas voll Wein, und einem Löffel voll Semmelmehl.

244. Hecht in einer Schüssel mit Sardellen gedämpft.

Wann der Hecht geschuppt, ausgenommen, und in der Mitte, der Länge nach, entzwey geschnitten worden ist, nimmt man den Rückgrat heraus, und schneidet den Hecht in Stücken eines guten Fingers breit; der Kopf aber muß ganz bleiben. Alsdann läßt man zu 2 Pfund Hecht einen Vierling Butter zergehen, rührt 4 oder, wann man das Scharfe liebt, 8 Loth gewaschene, ausgegrätete und klein gehackte Sardellen in den zergangenen Butter. Die Hälfte von diesem thut man in eine Schüssel, worinnen man den

Fisch

Fisch kochen will; legt ihn darein, streut ein wenig gestoßene Muskatenblüthe darauf, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte von dem in Butter gerührten Sardellen; drückt Citronensaft daran, decket die Schüssel fest zu, und läßt den Fisch auf Kohlen eine halbe Stunde langsam dämpfen. Dann wendet man ihn um, drücket wieder Citronensaft darauf, und läßt ihn vollends auskochen. Beym Anrichten wird der Kopf, nachdem man ihm die Leber ins Maul gegeben, in die Mitte der Schüssel gethan; die andere Stücke vom Fische recht zierlich darum hergelegt, länglicht geschnittene Citronenschaalen darauf herum gestreut, und so auf den Tisch gegeben.

245. Barben in einer Sardellensoose.

Die Barben werden geschuppt, am Bauche aufgeschnitten, und mit einem hölzernen Spießlein, oder mit einer Nadel und starkem Faden, wie Nro. 228. gezeigt worden, der Kopf und Schwanz zusammen befestigt, so, daß die Fische krumm gebogen werden. Alsdann macht man in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, wirft zu jedem Pfunde Fisch eine halbe Handvoll Salz ins Wasser; gießt Essig dazu, und thut die Fische, nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern und ein wenig Pfeffer hinein, und läßt sie kochen. Wann sie fertig sind, wird die Sardellensoose auf folgende Art dazu gemacht: Man nimmt zu einem Pfund Fisch einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, rühret ihn

ihn mit 2 Eyerdottern an; gießt zuerst ein Paar Eßlöffel voll kaltes Wasser daran, damit die Brühe nicht gerinnt, und rühret die Eyerdotter damit glatt ab. Hierauf gießt man ein wenig Essig oder Citronensaft, dann Fleischbrühe, oder von dem Wasser, worinnen der Fisch gesotten worden ist, so viel, als man braucht. Thut eine ganze Zwiebel, worein ein Kreuz geschnitten worden ist, nebst einem Stücke Butter daran, und zu einem Löffel voll Mehl und 2 Eyerdottern 1 Loth gewaschene und gehackte Sardellen, einen Löffel voll Kappern, Citronenschaalen, und ein wenig Muskatenblüthe. Dieses alles wird, unter beständigem Umrühren, auf dem Feuer eine gute Viertelstunde gekocht; dann werden die Barben auf eine Schüssel gelegt, die Soose darüber gegossen, und so auf den Tisch gegeben. Man kann mit dieser Soose auch **Hechte**, **Forellen** und **Weißfische** zubereiten. Wann man gerade Krebsbutter hat, kann man, wenn der Fisch angerichtet ist, mit einem Kaffeelöffel hin und wieder etwas auf der Soose herumlegen; es sieht sehr niedlich und schön aus.

246. Barben in einer Kappernsoose mit Oel.

Man schuppet und wäscht die Barben, schneidet sie hernach in Stücke von beliebiger Größe, salzet sie ein, und bäckt sie aus heißem Schmalze, wie hernach gezeigt werden wird; doch ohne Mehl.

Hierauf macht man Butter heiß, röstet etliche Löffel voll Mehl ganz braun darinnen, gießt Fleischbrühe nebst Wein daran; thut etliche Lorbeerblätter, eine ganz geschälte Zwiebel, eine gute Handvoll Kappern, länglicht geschnittene Citronenschaalen, nebst dem Marke der Citrone, welches zu Scheiben geschnitten werden muß, auch ein wenig Pfeffer und Ingwer daran, und läßt dieses eine Viertelstunde aneinander kochen. Dann legt man die Fische darein, und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Endlich thut man, eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten, etliche Löffel voll Provanceröl in die Brühe, läßt diese noch etliche Wall aufthun, und richtet wie gewöhnlich die Fische an.

247. Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt; wenn sie groß sind, zu Stücken geschnitten; wenn sie aber klein sind, ziehet man ihnen einen Faden durch die Nase und den Schwanz, und bindet den Kopf und Schwanz zusammen, daß sie im Backen krumm bleiben. Dann macht man kleine Schnitte in die Haut, salzet sie ein, und läßt sie eine Stunde im Salze liegen. Nachher trocknet man das Schleimige wieder ein wenig davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden; bestreuet die Barben mit Gros- oder Semmel- und rechtem Mehl, thut sie ins heiße Schmalz, und bäckt sie schön goldgelb heraus. Leget sie in eine irdene

Schüs-

Schüssel auf Brodschnitten, daß das Fette von den Fischen abläuft, wie bey allen gebackenen Fischen. Hat man gerade grünen sauber geklaubten, gewaschenen und wieder getrockneten Peterling, so kann man ihn, wie schon beym Karpfen Nr. 222. gezeigt worden ist, auch backen; und die Barben, wann sie zierlich auf eine Schüssel gelegt worden sind, damit bestreuen. Wann man Erbsen-Mehl haben kann, so ist dieses das Beste zum Backen der Fische.

248. Bersich zu kochen.

Wenn die Bersiche geschuppt, zu Stücken geschnitten und gewaschen worden sind: läßt man ein gutes Stück Butter in einem Fußhafen oder Kasserol zergehen; thut ganzen geschälten Knoblauch, ganze kleine Zwiebel, und viel geschnittenen Peterling darein; legt die Fische, nebst Salz, dazu hinein, und läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie eine halbe Stunde gedämpft haben, thut man Mehl, ein wenig Muskatenblüthe und Pfeffer dazu, wendet die Fische um, und läßt sie wieder dämpfen. Sind sie nun bald fertig, so gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt die Fische vollends auskochen, und giebt sie auf den Tisch. Man kann die Bersiche auch mit Sardellensoos, wie Nro. 245. beym Barben, oder mit Buttersoos, wie bey den Forellen Nr. 229. gezeigt worden ist, zubereiten.

249. Schleyen blau zu sieden.

Die Schleyen müssen am Bauche aufgemacht, das Eingeweide heraus gethan, die Fische selbst aber mit Salz abgerieben, oder mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon kommt. Wann sie nun noch etlichemale abgewaschen worden sind, nimmt man 1 Theil Wasser und 3 Theile Essig, salzet es so viel, als nöthig ist, legt die Fische zuerst in Essig; nach einiger Zeit gießt man das Wasser dazu und läßt sie vollends auskochen. Beym Herunternehmen vom Feuer besprengt man sie mit kaltem Wasser, und legt gleich einen Bogen Papier darüber, damit der Dampf nicht davon gehet. Nach einer Viertelstunde richtet man sie in eine Serviette an, bestreuet sie mit etwas Grünem, schlägt die Serviette zierlich darüber, und giebt sie mit Essig und Oel auf den Tisch; oder man macht eine Kappern= Sardellen= oder Buttersoose darüber.

250. Aal blau zu sieden.

Man schlägt den Aal todt, zieht ihm aber die Haut nicht ab; sondern reibt sie nur recht mit Salz ein, und wäscht den Fisch etlichemale mit Wasser sauber ab. Ist er gewaschen, so macht man ihn am Bauche auf, damit das Eingeweide herausgenommen werden kann, schneidet den Kopf und Schwanz ab und wirft sie weg; theilt das Uebrige vom Aal in Stücken, schiebt mit einem dünnen Strohhalme das Mark aus dem Rück=

grate

grate hinaus; wäscht die Stücke vom Aal noch einmal, legt sie in eine Schüssel, und gießt siedenden Essig darüber. Darnach wird in einer messingenen Pfanne oder in einem Kasserol 1 Theil Wein, 1 Theil Wasser und 2 Theile Weinessig, mit ziemlich vielem Salz, mit ganzem Gewürze, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, Citronenschaalen und Peterling aneinander eine Viertelstunde gesotten, und nun erst der Aal darein gethan. So läßt man ihn eine gute halbe Stunde, aber nur langsam, kochen, sonst zerspringen die Stücke gar sehr. Merkt man nun, daß die Stücke mürb, und also genug gekocht sind: so nimmt man den Aal vom Feuer, sprenget kaltes Wasser darauf, deckt das Geschirr, bis man ihn auf den Tisch geben will, mit etlichen Bogen Papier zu, damit kein Dampf davon gehen kann, und richtet ihn hernach trocken in eine reine Serviette an. Also zugerichtet, wird er mit Essig und Oel gespeißt. — Man kann ihn auch ohne Serviette auf eine Schüssel anrichten, und da gießt man von der Brühe, worinn er gesotten worden ist, so viel beliebt, darüber, und streut länglicht geschnittene Citronenschaalen daran. Ist man mit Weinreben-Laub versehen, so giebt es dem Fische eine besondere Zierde, wenn man die Stücke, nachdem sie gewaschen und eingesalzen worden sind, in diese Blätter einbindet, in der obbeschriebenen Brühe siedet, und mit sammt dem umbundenen Traubenlaub auf den Tisch giebt. Nur ist zu merken, daß, wenn die Stücke vom Aal einge-

solzen worden sind, die Brühe kein Salz mehr braucht, und daß man vor dem Auftragen die Fäden wegnehmen muß.

251. Aal am Spiese zu braten.

Man schlägt den Aal mit einem Nagel durch den Kopf fest an. Er muß aber mit einem Tuche gehalten werden, sonst schlüpft er aus den Händen. Dann löset man mit einem Messer die Haut rings um den Kopf hinter den Ohren ab, nimmt Salz in die Hände, und streift damit die Haut über den Fisch ab; macht das Eingeweide heraus, schneidet den Fisch in Stücken, wirft den Kopf und Schwanz weg; ädert ihn aus, reibet ihn mit Salz, und wems beliebt mit ein klein wenig Pfeffer, ein, und läßt ihn wenigstens eine auch 2 Stunden liegen; bindet ihn hernach in Lorbeerblätter und Rosmarin-Sträuslein, oder in Ermanglung deren, in breite Salbey, doch so ein, daß der Fisch nicht ganz davon bedeckt ist; steckt ihn überzwerch an einen hölzernen Spies, und bindet diesen an einen andern Spies. Er muß, wenn der Fisch groß ist, 2 Stunden; wenn er aber klein ist, nur eine Stunde vorher, ehe er soll gegessen werden, schon am Feuer seyn. Zum erstenmale wird er mit Butter, oder mit gesalzenem Wasser begossen, nachher träufelt er sich schon selbst mit seinem eignen Fette. So läßt man ihn langsam braten, bis er schön gelb ist. Zuletzt begießt man ihn noch einmal mit Butter, legt ihn in eine Schüssel, rings

rings herum Lorbeerblätter, und in die Mitte eine mit einem Lorbeerzweig besteckte Citrone; um diese herum die gebratene Stücke Aal auf die Lorbeerblätter, zwischen welche man in Viertel geschnittene Citronen legen kann; oder man kann auch halbe Citronen auf einem besondern Teller dazu auf den Tisch geben.

252. Aal auf andere Art zu braten.

Der Aal wird zerschnitten, eingesalzen und eingebunden; wie vorhin gemeldet worden ist. Dann wird ein breiter flacher Fußhafen genommen, unten ein klein Stücklein Butter, und etliche Löffel voll Wasser oder Wein hinein gethan, der Aal darauf gelegt; aber so, daß der Boden des ganzen Fußhafens voll wird. Diesen stellt man auf Kohlen, deckt ihn zuerst zu, und läßt den Fisch so braten; man muß ihn aber öfters umwenden. Wann er halb fertig ist, muß er aufgedeckt werden, damit er überall schön braun werde. Beym Anrichten wird er mit seinem eignen Fette begossen, und wie der Vorige ausgezieret.

253. Aal noch anders zu braten.

Der Aal wird zu 2 Fingers breiten Stücken geschnitten, und wie die vorige gesalzen; alsdann in verklepperten Ey umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, dann noch einmal umgekehrt, und wieder bestreut; hernach auf einen Roost gelegt, mit zer-

gangenem Butter begossen, auf Kohlen gestellt, und unter öfterm Umwenden und Begießen mit Butter, langsam gebraten, und wie die vorigen angerichtet. Man kann auch, ehe man den Aal auf dem Roost legt, Salbeyblätter im Schmalz ein wenig backen, solche auf den bestreuten Aal legen, und auf den Kohlen mitbraten lassen.

254. Gebackener Aal.

Wann der Aal abgezogen, zu Stücken geschnitten ist, kleine Schnitte in die Stücke gemacht, sie eingesalzen, und eine Stunde im Salz gelegen sind: so trocknet man sie ab, kehrt sie in Mehl um, und bäckt sie aus heißgemachtem Schmalze langsam, aber recht rösch heraus. Man giebt diesen Aal mit Citronen, wie den gebratenen, auf den Tisch. Den Aal kann man auch im Salzwasser so lange, bis er weich ist, absieden, kalt werden lassen, und hernach erst backen, so ist er geschwinder fertig.

255. Grundeln blau zu sieden.

Man wäscht sie sauber, läßt sie in einem Seyher ablaufen, klaubet sie ein wenig durch, daß nichts Unreines mehr darunter ist, und thut sie in einen Hafen. Wann es ein Quart Grundeln ist, gießt man ein kleines Gläslein voll Weinessig darüber, deckt den Hafen zu; setzt gleich eine messingene Pfanne mit Wasser, und wenn man

man will, auch ein Glas Wein dazu, zum Feuer; thut nach Gutdünken Salz, eine Zwiebel, ein wenig Kümmel, Citronenschaalen und ein Lorbeerblatt darein. Wann dieses eine halbe Viertelstunde gesotten hat: so werden die Grundeln dazu gethan, und nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis sie in die Höhe steigen. Dann werden sie angerichtet, klein gezopfter Peterling darauf gestreut, und noch Essig besonders dazu auf den Tisch gegeben.

256. Grundeln auf andere Art zu sieden.

Man verklopft zu einer halben Maas Grundeln 2 Eyer, thut einen Löffel voll recht fein geschnittenen Peterling, ein klein wenig Salz, und ein halbes Quart Raum oder gute Milch darunter; wirft die gewaschene und im Seyher abgelaufene Grundeln darein, und läßt sie darinnen ersaufen; wozu sie eine gute halbe Stunde, auch länger brauchen werden. Dann flößet man sie mit frischem Wasser ab, begießt sie mit lauwarmem Essig; bläst etlichemal darüber her, und deckt sie zu, daß sie schön blau werden; thut sie in eine Pfanne, gießt Wein und Wasser daran, thut ein wenig Rosmarin, ein Paar Lorbeerblätter, Salz, Muskatenblüthe, Ingwer, und eine geschälte und kreuzweis eingeschnittene Zwiebel dazu, und läßt sie schnell kochen. Man kann sie entweder so auf den Tisch geben, oder man zerklopft das Gelbe von 4 Eyern, rührt von der

Brühe, worinnen die Fische gesotten worden sind, nach und nach darein; richtet es zusammen auf eine Schüssel an, legt klein geschnittene Citronenschaalen darauf, und außen herum ein wenig Peterlingkraut.

257. Auf noch andere Art.

Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendige Grundeln; thut sie hernach in eine Pfanne, gießt Fleischbrühe und wieder ein wenig Wein daran; thut ein Stücklein Butter, klein geschnittene Citronenschaalen und Saft, nebst ein wenig Kümmel, Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüthe dazu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Alsdann zerklopft man, wann es ein Quart Grundeln sind, das Gelbe von 2 Eyern, rühret nach und nach die Brühe darein, und giebt sie gleich auf den Tisch.

258. Grundeln zu backen.

Wann sie gewaschen, und im Seyher wieder abgelaufen sind, werden sie eingesalzen, und hernach mit einem Tuche ein wenig abgetrocknet, damit der Schleim davon kommt. Hernach wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, die Grundeln werden, so viel man auf einmal backen will, in einer tiefen Schüssel mit Mehl, oder halb Semmel- und halb rechtem Mehl, umgeschwungen, solche in das heiße Schmalz gethan, und rösch geba-

gebacken. Oder man zerklopft, wie bey den gesottenen Grundeln, Eyer mit Raum, Salz und Peterling in einem Hafen, thut die Grundeln darein; und wenn man glaubt, daß sie sich voll geschluckt haben: so werden sie heraus genommen, ein klein wenig abgetrocknet, mit Mehl, worunter aber Salz gemischt werden muß, bestreuet, und ebenfalls im Schmalz schön gelb und rösch gebacken.

259. Aalruppen zu braten.

Man schlägt sie todt und brühet sie wie die Schleyen; oder reibt sie zuvor mit Salz recht stark ab, gießt nur warmes Wasser darüber, und streifet die Fische mit der Hand ab; dann wäschet man sie mit kaltem Wasser recht sauber, schneidet sie am Bauche auf, und nimmt sie bis auf die Leber aus. Diese kann man unten am Halse hangen lassen; nur muß man die Galle davon nehmen, die Fische wiederum sauber waschen, und am Kopf und Schwanz mit einem starken Faden, wie Nro. 228. gezeigt worden ist, zusammen binden, daß sie krumm werden, oder zu Stücken schneiden. Dann gießt man Essig darüber, und läßt sie, wie einen andern Fisch, aber nur langsamer, weil diese Art Fische sehr gerne aufspringt, blau sieden. Oder man kann diese Fische auch nur im starkgesalzenen Wasser stät absieden, und folgende Soosen dazu machen. Zum Beyspiele eine Erbsensoose: Man kocht Erbsen im Wasser oder in Fleischbrühe mit etwas Butter weich; treibt

treibt solche durch einen Durchschlag oder Seyher, daß die Brühe gerade so dick wird, als man sie braucht; thut noch ein Stücklein Butter, nebst ein wenig Muskatenblüthe und weissen Ingwer daran, und läßts noch kochen. Indessen werden die Aalruppen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz, abgesotten, aus diesem herausgenommen, und in der Erbsenbrühe vollends ausgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß etwas von süßem, aber vorher abgesottenem Raume, nach Gutdünken, an die Brühe gethan werden. Wems beliebt, der kann ein wenig fein geschnittenen Peterling mitkochen lassen. Eine Citronensoose dazu wird also gemacht: Man thut die Fische in einen Tiegel oder Fußhafen, nebst einem Stücke Butter, Semmelmehl, Citronenschaale, das Mark von der Citrone in Scheiben geschnitten, und Muskatenblüthe; gießt Wein und Fleischbrühe, oder Wasser darauf, legt eine ganze mit Gewürznägelein besteckte Zwiebel und ein Paar Lorbeerblätter dazu, und läßt alles aneinander kochen, bis man glaubt, daß die Fische fertig sind; dann richtet man sie an. Man kann auch zu den Aalruppen eine Sardellensoose, wie Nr. 245. bey den Barben, oder eine Buttersoose, wie bey den Forellen Nr. 229. gezeigt worden ist, zubereiten; über die gesottenen Fische, wenn diese aus der Brühe auf eine Schüssel herausgelegt sind, gießen, und so auf den Tisch geben. Desgleichen können die Aalruppen, wie der Aal, gebraten werden; aber den Kopf läßt

man

man davon weg. Auf diese Weise kann man auch Schleyen braten: denn sie haben vom Aal und Aalruppen im Geschmack viel Aehnliches.

260. Stockfisch zu wässern.

Beym Einkaufen des Stockfisches muß man darauf sehen, daß er schön weiß ist. Er wird mit einem Hammer, oder noch besser in einer Stoßmühle zerklopft, und eine Nacht in fließendes Wasser gelegt; von diesem wieder herausgenommen, und in eine helle Lauge 12, und wann diese nicht stark ist, 18 Stunden lang gelegt. Diese wird wieder weggeschüttet, und fließendes oder frisches Brunnenwasser darüber gegossen. So läßt man den Fisch liegen; nur muß man alle Tage das Wasser abgießen, und wieder frisches daran schütten. Wann er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, kann man zum erstenmale davon kochen; das übrige aber acht Tage, in täglich frisch aufgegossenem Wasser, aufbehalten. Der Stockfisch kann auch, ehe man ihn ins frische Wasser legt, zu Stücken geschnitten, und diese mit einem Faden zusammen gebunden werden; damit sie nicht so leicht zerfallen.

261. Stockfisch zu kochen.

Man setzt gewässerten Stockfisch mit lauem Wasser an das Feuer, läßt ihn dabey stehen, bis er anfängt zu sieden; alsdann wird er heraus gethan,

gethan, und die größten Gräten werden davon gemacht. Man kann auch etwas von der Haut zu dem Fische nehmen. Hierauf wird ein Kasserol, Fußhasen oder Zinnschüssel dick mit Butter bestrichen; und, wenn man die Hälfte von einem kleinen Stockfische kochen will, etliche Löffel voll Semmel= und ein Löffel voll rechtes Mehl, etliche geschnittene Zwiebeln, die Hälfte von einem halben geschnittenen Häringe, oder die Hälfte von 8 Loth Sardellen, auch etwas fein geschnittener Peterling darauf gestreut; der Stockfisch darauf gelegt, nach Gutdünken Butter darauf herum geschnitten, und dann mit den übrigen Zwiebeln, Häring oder Sardellen, Semmel= und rechten Mehl bedeckt; ein Paar Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser dazu gethan, und so der Fisch auf Kohlen gestellt, und gedämpft. Wann er eine Viertelstunde gekocht hat, wird er mit einem Messer durcheinander gemacht, und eine Kaffeeschaale voll süßer Raum, nebst ein wenig Muskatenblüthe darunter gemischt; noch ein wenig auf Kohlen gesetzt, daß er anzieht, und dann auf den Tisch gegeben.

262. Stockfisch auf andere Art zu kochen.

Wenn der Stockfisch in lauem Wasser, wie vorhin gezeigt worden, angezogen hat; so wird er in einem Seyher abgegossen. Dann wird ein Stück Butter in einem Bodenhasen oder Kasserol heiß gemacht, eine gute Handvoll geschnittene Zwie=

Zwiebeln, und eben so viel fein geschnittener Petersling, eine halbe Viertelstunde darinnen gedämpft. Wann dieses geschehen, thut man den abgelaufenen Stockfisch, nebst ein wenig Muskatenblumen dazu; läßt den Fisch eine Weile dämpfen, wendet ihn unter dem Dämpfen etlichemal um, und giebt ihn auf den Tisch. Man kann auch klein geschnittenen Häring oder Sardellen dazu thun.

263. Stockfisch auf noch andere Art zu kochen.

Nimm gewässerten Stockfisch, setze ihn in einem Hafen mit kaltem Wasser zum Feuer, und laß ihn etliche Stunden auf nicht gar zu starken Kohlen, oder an einem kleinen Feuer stehen, bis das Wasser neben herum einen weissen Rand bekommt. Kochen aber darf er nicht völlig; doch muß es immer daran seyn. Gieß den Fisch in einen Seyher ab, lege ihn auf eine Schüssel, mache ein gutes Stück Schmalz in einem Pfännlein heiß: denn der Stockfisch muß fett seyn; röste viel geschnittene Zwiebeln und Semmelmehl schön gelb darinnen, und gieß es heiß über den Fisch her. Wann dieß geschehen, so salze ihn, mache ihn mit einer Gabel durcheinander, und trage ihn auf den Tisch.

264. Noch anders.

Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, streuet Semmelmehl darauf, legt den Stockfisch aus

aus dem Seyher darauf, bestreut ihn wiederum mit Semmelmehl; röstet in Scheiben geschnittene Zwiebeln im Butter oder Schmalz gelb; gießt sie darauf, deckt die Schüssel zu und läßts noch ein klein wenig auf Kohlen anziehen, und trägt ihn hernach auf den Tisch, ohne ihn zu salzen, welches dann von jedem selbst geschehen muß. Man kann an den Stockfisch auch eine Raumsoose machen, wann er zuvor mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt worden ist, und etliche Stunden bis zum Sieden angezogen hat.

265. Noch anders.

Man drückt den gewässerten Stockfisch aus, legt ihn in einen Fußhafen, thut viel geschnittene Zwiebeln, und ein gutes Stück Butter dazu, deckt das Geschirr zu; läßt den Fisch auf Kohlen eine halbe Stunde lang dämpfen, macht ihn mit einer Gabel unter dem Dämpfen etlichemal durcheinander, und salzet ihn, ehe man ihn auf den Tisch geben will. Wann der Fisch nicht selbst genug Brühe giebt, kann man ein Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran thun.

266. Laperdan zu kochen.

Lege den Laperdan 24 Stunden in frisches Wasser, dann nimm ihn heraus, setze ihn mit anderm frischen Wasser zum Feuer, und laß ihn, wie den Stockfisch, so, daß er immer am

Auf-

Aussieden ist, eine gute Stunde dabey stehen. Ganz zuletzt laß ihn nur ein wenig langsam kochen, dann decke ihn zu, setze ihn vom Feuer, und mache folgende Soose dazu: Laß in einem Fußhasen oder Kasserol ein Stück Butter heiß werden, röste nach Gutdünken Mehl mit klein geschnittenen Schalotten- oder andern Zwiebeln, nebst Peterling darinnen; das Mehl darf aber nicht gar gelb seyn; rühre es mit Fleischbrühe oder Wasser an, und laß es eine Viertelstunde kochen. Dann thu etliche sauber gewaschene, klein geschnittene Sardellen, nebst Citronensaft, und ein wenig Muskatenblumen dazu, und laß die Soose noch ein wenig kochen. Nimm sodann den Laperdan aus dem Wasser, lege ihn in kleinen Stücken auf eine Schüssel, laß das Wasser recht davon ablaufen, rühre an die Soose ein Paar Eyerdotter, gieß diese über den Fisch, und gieb ihn gleich auf den Tisch.

267. Laperdan auf andere Art.

Wenn er wohl gewässert ist, wird er mit heißem Wasser zum Feuer gesetzt, aber nicht gesotten, sondern man läßt ihn nur etliche Stunden am Feuer stehen, bis das Wasser neben herum einen weissen Rand hat. Dann wird solches abgegossen, es werden etliche Löffel voll Mehl in Butter ein wenig geröstet, fein geschnittene Zwiebeln und Peterling dazu gethan, noch ein wenig mitgeröstet, und mit Erbsen- oder so viel Fleisch-

brühe, als man zur Soose nöthig hat, aufgefüllt. Wann die Soose ein wenig gekocht hat, wird Muskatennuß, auch ein wenig Pfeffer, nebst dem Fische darein gethan, noch eine Viertelstunde darinnen gekocht, dann auf den Tisch gegeben.

268. Kabeliau

Kann man eben so zurichten; oder diesen 24 Stunden in Regenwasser legen, wie den Laperdan in Wasser absieden, und noch folgende Soos dazu machen: Es wird zum Kabeliau für 2 bis 3 Personen ein gutes Quart (4te Theil einer Maas) Fleischbrühe oder Wasser, mit einer Handvoll geschnittenen Peterling in einem kleinen Hafen eine Viertelstunde gesotten. Dann wird in Butter eines Hühnereyes groß, ein Löffel voll Mehl geknätet, nach und nach werden 3 Eyerdotter dazu gerührt, die siedende Brühe daran gegossen, und unter stätem Umrühren so lang auf dem Feuer gelassen, bis es dick werden will, dann über den Fisch angerichtet. Man kann auch einen Löffel voll Kappern, nebst ein wenig Muskatenblüthe zu dieser Brühe gebrauchen.

269. Platteise zu wässern und zu kochen.

Lege sie 12 Stunden in eine schwache helle Lauge, gieß die Lauge nach diesem ab, schütte frisches Wasser über die Fische, und laß sie, bis sie gebraucht werden sollen, vier Tage wässern.

Alle Tage muß das alte Wasser abgegossen, und frisches darüber geschüttet werden. Wann du sie dann kochen willst, so schneid die Flossen davon weg, laß sie nur eine halbe Viertelstunde in Wasser mit ein wenig Salz sieden, gieß sie ab, thu die Gräten davon, und mache folgende Soose: Klaube und wasch eine gute Handvoll Peterlingkraut, drücke es dann aus, und wiege oder hacke es recht fein; röste in heißgemachtem Butter etliche Löffel voll Mehl ganz weißgelb, thu das gewiegte Peterlingkraut dazu, und röste es nur einen Augenblick noch mit. Rühre es hernach mit so viel Fleischbrühe oder durchgetriebener Erbsenbrühe an, als man zur Soose für den Fisch braucht. Thue ein wenig gestoßenen Jngwer und Muskatennuß dazu. Wann diese Soose ein wenig gekocht hat, so lege den Fisch hinein, und laß ihn eine Viertelstunde darinnen kochen. Dann gieb ihn auf den Tisch. NB. Wann man mit Wasser gekochte Erbsenbrühe zur Soose nimmt, muß noch ein Stück Butter mitgekocht werden. Diese Art Fische darf man nicht lang kochen lassen, sie werden sonst gerne hart. Man darf sie auch beym Zusetzen nicht alsogleich salzen, sondern erst eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten. Man kann die Platteise auch in Wasser, das nur ein wenig gesalzen ist, absieden; dann abgießen, die Gräten davon thun, auf eine Schüssel anrichten, mit heißgemachtem Butter schmälzen; noch, so viel nöthig ist, salzen; wenns beliebt, Muskatennuß und fein gewiegtes Peter-

lingkraut dazu thun, und auf Kohlen nur noch einigemal aufkochen lassen. So giebt man sie auf den Tisch.

270. Salmen zu sieden.

Man nimmt Weinessig und Wasser, eins so viel als das andere, und siedet damit Lorbeerblätter, ganze Zwiebel, Citronenschaalen, Rosmarin, Salbey, ganzes Gewürz, z. B. Pfeffer, Nägelein, Muskatenblüthe und Ingwer: auch Salz, zu jedem Pfund Fisch eine kleine Handvoll gerechnet, eine Viertelstunde ab. Wenn der Fisch sauber abgeschuppt, gewaschen und zu Stücken zerschnitten worden ist, legt man die Stücke hinein, läßt sie darinnen sieden, bis sie weich sind. Dann kann man den Fisch aus der Brühe herausnehmen, und in einer eingeschlagenen Serviette auf den Tisch geben, wozu man Essig und Oel zu speisen pflegt; oder man kann ihn in der Brühe aufbehalten, und wann man ihn speisen will, nur wieder darinnen heiß machen, und damit auf den Tisch geben; oder auch eine Buttersoose, wie Nr. 229. bey den Forellen, darüber machen.

271. Salmen zu braten.

Man kann den Salmen auf folgende Art braten: Er wird, wie zuvor gedacht, geschuppt, gewaschen, und zu nicht gar großen Stücken zer-

schnit-

schnitten; mit Salz, und wenn man will, mit etwas Gewürz eingerieben. Nun wird von Papier eine Bratpfanne gemacht, in diese zergangener Butter gethan, die papierne Bratpfanne auf einen Roost gestellt, und der Fisch darein gelegt, und gebraten. Man muß ihn aber unter dem Braten öfters umwenden, und immer wieder frische Kohlen unter den Roost thun. Wann man nun sieht, daß der Fisch fertig ist, so legt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit geschnittenen Citronenschaalen, drücket den Saft darauf, und giebt ihn auf den Tisch. Man kann aber auch Citronen, halb oder in Viertel geschnitten, dazu auf den Tisch geben.

272. Häringe zu braten.

Lege sie 12 bis 24 Stunden in frisches Wasser, wasch sie dann noch etlichemal aus anderm frischen Wasser heraus; oder wenn man die Häringe geschwinder braucht, können sie 4 Stunden in süße Milch, und dann noch vier Stunden in frisches Wasser gelegt werden. Wenn sie dann nochmalen gewaschen sind, läßt man sie wohl ablaufen, bestreicht einen Roost mit Butter, legt die Häringe darauf, und läßt sie auf Kohlen langsam braten. Man muß sie aber öfters umwenden, und auf beyden Seiten mit Butter bestreichen. Wann sie fertig sind, werden sie meistens zu saurem Kraute oder Erbsen auf den Tisch gegeben. Man kann aber auch die Häringe auf

folgende Art in Papier braten: Man nimmt zu jedem gewässerten Häringe einen halben Bogen sauberes weisses Papier, bestreicht ihn dick mit Butter, wickelt den Häring darein, und bestreicht die außere Seite des zusammengewickelten Papiers auch mit Butter: damit es nicht sogleich auf dem Rooste anbrennt; läßt die eingewickelte Häringe langsam braten, bis man glaubt, daß sie fertig sind. Dann thut man das Papier herunter, und giebt sie, wie die vorigen, auf den Tisch.

273. Häringe zu backen.

Diese werden ausgenommen, und, wie die vorigen, in Milch, darnach in Wasser gelegt. Wann sie genug gewässert und abgelaufen sind, werden sie ausgegrätet, und, sowohl der Länge nach als überzwerch, in Stücke von beliebiger Größe zerschnitten. Dann wird ein Teig von Eyern, Mehl, ein klein wenig Salz, Wein oder Milch, wie ein dicker Flädleinteig angemacht. Darinnen werden die Häringe umgewendet, und aus heißgemachtem Schmalze schön gelb gebacken. Auf eben diese Weise können auch Picklinge gebacken werden.

274. Picklinge zu braten.

Man schneidet ihnen die Köpfe ab, zieht die Haut wie den Häringen herunter, theilet sie am Rücken

Rücken von einander, oder läßt sie auch ganz, und bratet sie in zergangenem Butter in einer flachen Pfanne oder in einem flachen Fußhafen; aber nur so lange, bis sie auf beyden Seiten gelb sind; denn sie werden gerne hart. Man kann auch einen Eßlöffel voll weisses Mehl nach und nach mit 4 Eyern anrühren, und von der Hälfte ein ganz dünnes Flädlein in eine flache Pfanne gießen; die Picklinge, wann sie abgezogen, und nach Belieben zerschnitten sind, darein legen; oben wieder von den Eyern darauf gießen, und dann auf beyden Seiten gelb backen. Noch anders: Man kann ganz dünne Pfannenkuchen backen, die Picklinge, wann sie vorher im Butter gebraten worden sind, darein wickeln, und so auf den Tisch geben.

275. Krebse zu sieden.

Wasch die Krebse, thu sie in eine Pfanne oder Fußhafen; thu zu 25 großen Krebsen eine gute Handvoll Salz, eine kleine Handvoll Kümmel, und ein Paar Messerspitzen voll gestoßenen Pfeffer. Gieß heißes Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr so hoch, als die Krebse, herauf geht. Decke sie zu, und laß sie eine gute Viertelstunde, oder so lange sieden, bis sich die Schaalen losmachen. Dann gieß sie ab, und trag sie in einer Serviette eingeschlagen, oder auch nur zierlich auf eine Schüssel gelegt, und mit Peterlingkraut bestreut, zu Tische. Will

 man

man aber die Krebse noch schmackhafter sieden: so wird gleich beym Zusetzen, außer dem Salz und Pfeffer, wie vorher gedacht, noch ein halbes Gläslein Weinessig, einer guten Wälschnuß groß Butter, eine zerschnittene Zwiebel und eine Handvoll Peterlingkraut zu eben so viel Krebsen, wie vorher gesagt worden, gethan; der Kümmel aber weggelassen. Ueberhaupt ist zu merken, daß man nicht zu viel Wasser an die Krebse gießen darf: weil sie sonst unkräftig davon werden. Auch muß man sie nicht zu lange sieden lassen; sonst wird ihr Fleisch zu hart.

276. Gefüllte Krebse mit grünen Erbsen.

Man siedet große Krebse in gesalzenem Wasser ab; eine Stunde vorher aber muß man junge grüne Erbsen ausmachen, und diese mit Fleischbrühe oder Wasser, Salz, fein gewiegten Peterling, Butter und Semmelmehl kochen. Dann macht man die Schaalen von den Krebsen ab, schneidet die Füße neben weg, schälet die Schwänze und Scheeren ab; doch so, daß die Scheeren und das untere Theil, sammt den Schwänzen aneinander bleiben. Neben muß das Unreine am Gerippe sauber weggeputzt, und der Magen weggethan werden. Die Schaalen werden mit einem von denen bey den Suppenknöpflein beschriebenem Teige gefüllt, im Schmalze gebacken, die abgeschälten Krebse auf eine Schüssel gelegt, und

auf

auf einen jeden eine gebackene Schaale. Dann werden die gekochten grünen Erbsen darüber angerichtet, und recht heiß auf den Tisch gegeben.

277. Krebse auf andere Art gefüllt.

Man macht die Krebse, wie die vorigen, aus den Schaalen; füllt die Schaalen mit was für Fülle, als beliebt; am besten aber ist die Krebsknöpfleinfülle dazu. Dann drücket man die ausgefüllten Schaalen wieder auf das Geripppe der abgeschälten Krebse, bestreicht jeden mit Eyerdotter und zergangenem Butter; legt sie in eine reine Bratpfanne oder auf ein flaches Blech, und läßt sie in einem Oefelein, oder beym Bäcker, gelb backen. Indessen macht man die Brühe auf folgende Art dazu: Man siedet Kalbsbriesen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz ab; hacket sie mit abgesottenen Morgeln klein, gießt, so viel man Soos braucht, Fleischbrühe daran; thut geschnittene Citronenschaalen und Saft, nebst gestoßener Muskatenblüthe dazu, und läßt dieses alles eine halbe Stunde kochen. Dann rühret man etliche Eyerdotter mit einem Löffel voll kalten Wassers ab, gießt von dem Gekochten daran, und richtet es hernach über die Krebse an.

278. Gebackene Krebse.

Man siedet die Krebse, wie bey Nr. 275. beschrieben worden ist, und macht sie aus. Dann

bestreut man sie mit Mehl, worunter fein gehackter Peterling, und ein wenig Salz, gemischt worden ist, und bäckt sie aus heißgemachtem Schmalz schnell heraus. Man kann sie zu eingemachten Fleischspeisen, oder nur allein, da sie aber mit gebackenem Peterlingkraut bestreut werden müssen, auf den Tisch geben.

279. Ausgemachte Krebse mit Soose.

Siede Krebse in gesalzenem Wasser ab, und mache sie, wie gewöhnlich, aus den Schaalen; aber doch so, daß nur die Schaalen davon wegkommen, und das Uebrige, wann das Unreine neben, sammt den Füßen abgeschnitten worden ist, aneinander bleibt. Lege sie auf eine Schüssel, thu Fleischbrühe, Butter, Muskatenblumen, Citronenschaalen und Saft, nebst ein wenig Wein daran. Laß sie eine Viertelstunde auf Kohlen aufkochen, rühre die Brühe mit Eyerdotter ab, und trag sie auf den Tisch. Wann man keine Eyerdotter an der Soose haben will, kann ein wenig in Butter geröstetes Mehl, oder Semmelmehl mitgekocht werden.

280. Frösche zu frikasiren.

Man putzt das schon zuvor abgezogene hintere Theil von den Fröschen nochmals dadurch, daß man das untere an den Schenkeln, die oben heraussteheude kleine Beinlein, und das Hautige an

an den Beinlein davon wegschneidet, und die Frösche recht sauber wäscht. Nachdem sie gewaschen sind, legt man sie in ein Geschirr, giesst heisses Wasser darüber, deckt es sogleich zu, und läßt sie eine Viertelstunde darinnen liegen. Wenn man sie wieder heraus nimmt, so legt man sie in einen Seyher, damit das Wasser davon abläuft. Dann läßt man zu 25 Fröschen eines halben Hühnereyes groß Butter zergehen, dämpft die Frösche mit etwas Salz, eine halbe Viertelstunde lang darinnen; bestreut sie mit einem Löffel voll Mehl, schwinget sie damit um, und läßt sie noch eine kleine Weile dämpfen. Dann thut man fein geschnittenen Peterling, heiße Fleischbrühe, oder am Fasttage Wasser, ein halbes Trinkgläslein voll Wein, Citronenschaalen und Muskatennuß dazu, und läßt die Frösche eine gute Viertelstunde kochen; rührt 1 oder 2 Eyerdotter mit einem Löffel voll Raum an die Brühe, und giebt sie gleich zu Tisch. Wann man keinen Eyerdotter an die Brühe thun will, kann man das Mehl in einem Stücklein Butter rösten, mit der Brühe von den Fröschen anrühren, und damit kochen lassen; aber dann muß kein Mehl daran gestreut, und nur halb so viel Butter zum Dämpfen genommen werden. Man darf nicht viel Brühe an die Frösche gießen, es ist sonst gar unappetitlich: denn sie geben selbst schon auch Brühe.

281.

281. Frösche zu backen.

Wann die Frösche gehörig gepuzt und gewaschen worden sind, werden sie eingesalzen; dann gleich darauf in untereinander gemachtem Semmel- und rechtem Mehl umgeschwungen, und aus heißgemachtem Schmalze schön gelb herausgebacken. Oder man macht ein Teiglein von Milch, Mehl und Eyern, wie einen dicken Flädleinteig, kehret die eingesalzene Frösche darinnen um, und bäckt sie ebenfalls aus heißgemachtem Schmalze gelb heraus. Es kann auch ein ganz dünner gebrühter Teig dazu gebraucht werden.

282. Gebratene Austern.

Man puzt die Austern außen mit einem Tuche ab, sticht mit einem Messer die Schaalen von einander; man muß aber Acht geben, daß die Brühe nicht herausläuft. Dann löset man die Austern mit einem Messer in der Schaalen ab, thut das schwarze Hautige davon, und legt die Austern in die untere tiefe Schaalen zu der Brühe, so bey den Austern an sich schon ist. Dann thut man in jeder Schaale zu der Auster ein Löffelein voll zergangenen Butter, ein wenig Semmelmehl, und gestoßene Muskatenblüthe, setzet die Austern auf einem Rooste auf Kohlen, und läßt sie so lange stehen, bis sie anfangen zu sieden, und die Schaale außen herum gelb werden will. Dann drücket man zu jeder Auster Citronensaft, hebt sie vom Rooste; setzet sie sammt

den

den Schaalen auf eine Schüssel, und trägt sie gleich auf den Tisch.

283. Gedämpfte Austern.

Wann die Austern geöffnet und geputzt worden sind, werden sie mit ein wenig gedörrtem und zart geriebenen Peterlingkraut und Basilikum bestreut. Dann wird zu jeder Auster ein Stücklein Butter, ein Paar Kaffeelöffel voll Wein, nebst Muskatenblüthe oder Pfeffer gethan; jede mit der obern Schaale bedeckt, und auf einem Rooste auf Kohlen gesetzt. Dann fährt man etlichemal mit einer glühenden Schaufel darüber her, so werden sie fertig seyn. Nun legt man sie ordentlich in eine Schüssel, hebt die obern Schaalen ab, und trägt die Austern in den untern Schaalen auf.

284. Falsche Austern.

Man siedet ein Paar Kalbsbriesen in gesalzenem Wasser weich. Dann putzet man die untere Schaalen von Austern recht sauber; thut in jede ein Stücklein von den Briesen, nebst ein wenig fein geschnittenen Häring, Semmelmehl, Muskatenblüthe, und ein kleines Löffelein voll zergangenen Butter; stellt die Schaalen auf einem Roost auf Kohlen, läßt sie eine halbe Viertelstunde braten, und richtet sie, sammt den Schaalen, auf eine flache Schüssel an. Man muß vor dem Auftragen Citronensaft daran drücken. Statt der Briese

kann

kann man auch abgesottene Fischmilch von einem Karpfen gebrauchen; besonders wenn sie am Fasttage gemacht werden.

285. Falsche Austern auf andere Art.

Man macht Krebse lebendig auf, nimmt die Schwänze heraus, und thut das Bittere und die Adern davon. Dann salzt, und, wems beliebt, pfeffert man sie ein wenig; legt sie in geputzte untere Austernschaalen, thut Butter dazu, setzt sie auf einen Roost auf Kohlen, und läßt sie so lang darauf, bis sie gelb werden wollen. Man muß sie aber unter dem Braten etlichemal umwenden, daß sie nicht anhangen. Dann drückt man Citronensaft dazu, streuet ein wenig gestoßene Muskatenblüthe darauf, und giebt sie auf den Tisch.

286. Schnecken zu kochen.

Zu 25 Schnecken nimmt man eine Handvoll Salz, eine kleine Handvoll Asche, so nicht mit Kohlen vermischt ist; gießt heißes Wasser darüber, und siedet sie sammt den Häuslein so lang, als ein Paar harte Eyer, oder bis sich die Deckel oben auflösen. Dann werden sie abgegossen, die Schnecken aus den Häuslein mit einer Gabel heraus genommen, die schwarze Haut davon abgezogen, das Harte vornen am Kopfe, und der Schwanz weggeschnitten; das Uebrige aber mit

Salz

Salz gerieben, und in warmem Wasser abgewaschen. Nach diesem werden sie wieder aus warmem Wasser gewaschen, und wann das Schleimige noch nicht genug davon weg seyn sollte, noch einmal. Dann wird zu 25 Schnecken ein guter halber Vierling Butter, mit etlichen klein geschnittenen Sardellen, Schalottenzwiebeln, Citronenschaalen, Peterlingkraut, Muskatenblüthe, Semmelmehl und Salz, recht stark gerührt; die Schnecken sammt diesem in einen kleinen Fußhasen gethan, heiße Fleischbrühe oder Wasser, aber nur ohngefähr ein Trinkgläslein voll, dazu gegossen; das Geschirr zugedeckt, auf Kohlen gestellt, und alles miteinander eine kleine Viertelstunde gekocht, dann angerichtet. Man kann auch an die geputzten Schnecken eine **Majoran-Brühe** auf folgende Art machen: Es wird zu 25 geputzten Schnecken eines Hühnereyes groß Butter in einem kleinen Fußhasen heiß gemacht, dann werden etliche Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen geröstet, mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt, etwas fein geriebener Majoran, nebst ein wenig Muskatennuß, dazu gethan. Wann diese Brühe eine halbe Viertelstunde gekocht hat, werden die Schnecken darein gethan, und noch eine kleine Viertelstunde darinnen gekocht, dann angerichtet.

287. Schnecken zu braten.

Thu die Schnecken in einen Hafen, nebst Salz und Asche so viel, wie Nr. 286. gezeigt wor-

worden ist; gieß heißes Wasser darüber, decke den Hafen zu, und laß die Schnecken eine kleine Viertelstunde, oder so lange kochen, bis sich die Deckel ablösen. Dann zieh sie mit der Gabel aus den Häuslein heraus, putze sie ab; lege sie in eine Schüssel, und reib sie wohl mit Salz ein, daß der Schleim davon kommt. Wasch sie aus etlichen warmen Wassern heraus, und laß sie stehen. Unterdessen setze die Häuslein mit Essig, Wasser und Salz zum Feuer, laß sie ein wenig kochen, und reib sie hernach innen und außen mit Salz recht stark ab. Wasch sie noch aus etlichen warmen Wassern, und zuletzt aus kaltem Wasser heraus. Lege sie umgewendet in einen großen Seyher oder Durchschlag, daß das Wasser davon abläuft. Indessen wiege oder hacke einen Vierling gewaschene und ausgegrätete Sardellen recht fein. Rühre zu 50 Schnecken ein halbes Pfund Butter recht stark ab. Thu die gewiegten Sardellen, nebst fein geschnittenen Citronenschaalen und gestoßenen Muskatenblüthe zu dem Butter, und rühre alles recht durcheinander. Von dem Gerührten thu einen guten Kaffeelöffel voll in jedes Häuslein; hernach einen geputzten Schnecken, und ein Paar Kaffeelöffel voll Fleischbrühe; dann wieder Butter so viel, bis daß das Häuslein voll ist. Streich es oben mit einem Messer gleich, und setze die Schnecken in ein Blech so nebeneinander, daß, wann sie anfangen zu braten, nichts herauslaufen kann. Stelle das Blech in ein Bratöfelein, oder in ei-

nen

nen Backofen, und laß die Schnecken eine kleine halbe Stunde darinnen braten. Dann lege sie ordentlich auf einer Schüssel herum, und trag sie auf. Weins beliebt, der kann auch an den gerührten Butter, nebst den schon angezeigten Sachen, fein gewiegte Schalotten, Peterling, einen kleinen Rührlöffel voll rechtes und 2 Löffel voll Semmelmehl, nebst ein wenig Salz und Citronensaft noch daran thun. Man kann die Schnecken auch auf einem Rooste braten; aber doch sind sie im Ofen gebraten allemal besser. Wenn man sie nicht gerne stark gebraten ißt, läßt man sie nur eine Viertelstunde im Ofen.

288. Schnecken auf andere Art zu braten.

Wann die Schnecken, wie vorher gedacht worden, sammt den Häusern geputzt und gewaschen worden sind, so nimmt man zu 25 Schnecken einen Vierling Butter, läßt ihn zergehen, aber ja nicht heiß werden; thut einen halben ausgegräteten zart gewiegten Häring oder 4 Loth Sardellen, etliche fein geschnittene oder gewiegte Zwiebeln, ein klein wenig Pfeffer, und eine kleine Handvoll Semmelmehl dazu; rühret alles durcheinander, thut die Schnecken nebst dem Saft von einer halben Citrone dazu, und läßts auf Kohlen eine kleine Viertelstunde kochen. Dann füllt man in jedes Häuslein etwas von dem Gekochten,

hernach einen Schnecken; auf diesen wieder einen kleinen Löffel voll von dem Gekochten, stellt sie auf einem Bleche in einen Back- oder Bratofen, und läßt sie nur so lange darinnen, bis sie recht siedheiß sind. Damit giebt man sie auf einer Schüssel gleich auf den Tisch.

289. Schnecken nach anderer Art.

Wann die Schnecken, sammt den Häusern, geputzt und zubereitet worden sind: läßt man zu 25 Schnecken einen Vierling Butter weich werden, rühret ihn, bis er wie Schnee ist; dann schlägt man nach und nach 2 ganze Eyer und noch 2 Dotter daran. Wann diese darein gerührt sind, thut man ein wenig fein geriebenen Majoran, Muskatenblüthe, und eine gute Handvoll Semmelmehl dazu: rührt dieß alles nochmals recht durcheinander, füllet davon in jedes Häuslein etwas, legt eine Schnecke darauf, und bedeckt sie wieder mit dem Butter. Wann sie alle gefüllt sind, so legt man sie in einen flachen Fußhafen, gießt gute Fleischbrühe, oder am Fasttage durchgetriebene dünne Erbsenbrühe, darüber; thut noch ein wenig geriebenen Majoran und Muskatenblüthe, nebst Semmelmehl dazu, läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

Ver-

Verschiedene Arten von Fleischspeisen und Geflügel in Brühen.

290. Eingemachtes Kalbfleisch auf allgemeine Art.

Hacke das Kalbfleisch in Stücke von beliebiger Größe, wäsch sie aus warmem Wasser sauber heraus; lege sie noch einmal in kaltes Wasser, und wann sie darinnen eine halbe Stunde gelegen sind, so wasch sie wieder heraus. Thu sie in einen Fuß- oder Bodenhafen, salze sie, gieß halb Fleischbrühe und halb Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirre so hoch als das Fleisch herauf geht. Decke das Geschirr zu, und laß das Fleisch auf Kohlen kochen. Schäume es ab, und sobald dieß geschehen ist, so thu sogleich nach Belieben Citronenschaalen, nebst dem Marke, abgesottene Morgeln, Muskatennuß, eine geschälte ganze Zwiebel, Thimian (hier Zimmeslein genannt, welches Jedermann leicht in einem Blumen-Scherben selbst ziehen kann); und wenn du ein Gläschen Wein hast, auch solches dazu, welches aber eben nicht seyn muß. Laß es damit eine halbe Stunde kochen. Dann mache zu 2 Pfund Kalbfleisch ein Stück Butter eines großen halben Hühnereyes groß in einem Pfännlein heiß, röste 2 gute Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen; rühre es mit der Brühe

vom Kalbfleisch an, und laß es mit diesem noch so lange kochen, bis das Fleisch weich genug ist. Richte es dann auf eine Schüssel an, und gieb es gleich zu Tische. Man kann an diese Art von gekochtem Kalbfleische auch etwas von einem Häringe, klein geschnitten, oder zu 2 Pfund Fleisch 4 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen thun; aber dann werden die Morgeln weggelassen, und statt deren ein Eßlöffel voll Kappern dazu gethan.

291. Kalbfleisch mit Zelleri.

Wasch das Fleisch aus etlichen Wassern sauber heraus, lege es in eine Schüssel, gieß siedendes Wasser darüber, decke es zu, und laß es eine halbe Stunde stehen. Dann lege es heraus auf einen Deckel, daß es abläuft, und mache zu so viel Fleisch, als vorher Nr. 290. gesagt worden, auch so viel Butter in einem Fuß- oder Bodenhafen heiß; thu das Fleisch, nebst Salz hinein, decke es zu, und laß es eine Viertelstunde auf Kohlen dämpfen. Bestreue es mit so viel Mehl, als vorhin zum Rösten genommen worden ist. Schüttle es etlichemal herum, und laß es noch eine Weile dämpfen; aber dann mußt du Acht geben, daß es nicht anhängt. Gieß siedende Fleischbrühe und Wasser, aber ja nicht zu viel, darüber, und thu, wann das Fleisch wieder im Kochen ist, zu 2 Pfund Fleisch 2 große sauber geschabte, gewaschene, und zu Vierteln geschnittene Zelleriwur-

wurzeln. Die kleinen können auch dazu genommen werden. Reib nach Gutdünken Muskatennuß daran, und laß es so lange noch kochen, bis das Fleisch und die Wurzeln weich sind. Will man aber das Fleisch nicht dämpfen, so kann es gleich mit Wasser oder Fleischbrühe zugesetzt, und wann es abgeschäumt ist, die Wurzeln darein gethan werden; aber dann muß man das Mehl, wie schon angezeigt worden, in Butter rösten.

292. Kalbfleisch in Krebssoose.

Wann das Kalbfleisch gehörig gewaschen ist, wird es darum siedend angegossen, damit es im Kochen desto weisser werde. In dem siedenden Wasser läßt man es eine halbe Stunde liegen, und beym Herausnehmen wieder ablaufen. Dann wird es im Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, und wann es etlichemal umgeschüttelt, und noch eine Weile gedämpft worden ist, wird Krebsbrühe, wovon aber der meiste Butter abgeschöpft worden ist, so viel nöthig, daran gegossen; ein Glas Wein, Citronenschaalen, ein wenig Muskatenblüthe, Muskatennuß, Kardomomen und Kubeben, nebst abgesottenen Morgeln, daran gethan. Auch, wenn man Kalbsbriesen hat, können solche ein wenig abgesotten, zu Stücken geschnitten, und noch mit dem Kalbfleisch, so lange, bis es weich ist, gekocht werden. Man kann auch Spargeln oder Kariviol, oder Artischocken vorher in gesalzene Wasser abbrühen, abgießen,

und in der Brühe von Kalbfleisch noch ein wenig mitkochen, dann sammt dem Fleische anrichten. Wann die Artischocken, wie bey den Gemüsern schon gezeigt worden ist, zubereitet worden sind: kann man sie auch nur allein zum Kalbfleische, wann es bald vollends ausgekocht ist, oben in die Brühe stellen, und noch mitkochen lassen. Es bekommt einen besonders guten Geschmack davon. Die Krebsbrühe zum Kalbfleisch wird, wie die zu den Suppen, zubereitet. Dieß kann, wie bisher beschrieben wurde, aufgetragen; oder auch nebst gesottenen und gebackenen Knöpflein, in leer gebackene Pasteten angerichtet werden.

293. Kalbfleisch mit Sardellen.

Hau das Fleisch in Stücke von beliebiger Größe, wasch es, und sied es in gesalzenem Wasser; aber nicht ganz fertig. Lege es in ein Kasserol oder Fußhafen, gieß etwas von der Brühe daran, lege ein Stück Butter, nebst ein wenig geschnittenen Muskatenblumen dazu, und laß es damit eine Weile kochen. Dann thu zu 2 Pfund Kalbfleisch 4, auch 6 bis 8 Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen, viel geschnittene Citronenschaalen, nebst dem Safte, oder das in Scheiben geschnittene Mark, laß das Kalbfleisch vollends damit auskochen. Es darf aber nur sehr wenig Brühe mehr haben. Dann trägt man es gleich zu Tische.

294. Kalbfleisch braun mit Speck.

Nimm dazu eine kleine Kälberbrust, hau sie in Stücken; wasche sie sauber, lege sie in ein Geschirr, und gieß siedendes Wasser darüber. Indessen schneid grünen oder dürren Speck in Würfel, laß ihn über dem Feuer nur weißgelb werden. Alsdann rühre 3 Löffel voll Mehl daran, und laß es mit dem Speck braun rösten. Lege nun das Kalbfleisch, das zuvor ausgedrückt und gesalzen werden muß, in den Speck und Mehl, und laß es darinnen, bis es braun werden will. Dann gieß Fleischbrühe nach Gutdünken dazu, thu Kappern, Schampignons, Citronenscheiben, und wann du das Saure liebst, auch ein wenig Essig daran. Decke es zu, und laß es in dieser Brühe vollends auskochen. Dann richte es an.

295. Gedämpftes Kalbfleisch.

Man kann hiezu einen ganzen oder halben Schlegel oder eine Bug nehmen, den Knoten davon weghacken, das andere waschen, nach Belieben mit grob geschnittenen, und in Salz und Pfeffer umgekehrtem Speck durch und durch spicken, oder auch nur ungespickt lassen. Das Dämpfen geschieht auf folgende Art: Man leget in ein Kasserol oder Fußhafen Butter, und läßt ihn zergehen. Wenn man etwas Speck dazu thut, ist es noch besser. Dann reibt man das Fleisch stark mit Salz ein, bestreut es mit Mehl, legt es

in den zergangenen Butter; deckt das Geschirr zu, und läßt es so lange dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten gelb ist. Sollte das Geschirr auf dem Boden zu braun werden wollen, kann ein Paar Löffel voll Brühe daran gethan werden. Alsdann erst gießt man 1 Theil Essig und 2 Theile Fleischbrühe, aber ja nicht zu viel, daran; thut geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschaalen, und ein wenig Pfeffer dazu, und läßts kochen. Ein ganzer Schlegel darf wenigstens 4 Stunden kochen; ein halber aber 2, je nachdem man das Fleisch hart oder weich liebt. Man muß es unter dem Dämpfen öfters umwenden. Wann man das Kalbfleisch, ehe man es dämpfen will, zuvor etliche Tage in Essig legt, wird es mürber. Ist es nun fertig, kann man, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, ein Quart sauren Raum, oder 4 Loth gewaschene und fein geschnittene Sardellen dazu thun. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt, das Fette von der Brühe mit einem Löffel abgeschöpfet, und die Brühe, welche aber nicht zu viel seyn darf, durch einen Seyher darauf gegossen, länglicht geschnittene Citronenschaalen darüber gestreut, und so auf den Tisch gegeben.

296. Geklopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, so viel als man braucht, wäscht es, schneidet es in dün-

dünne kleine Scheiben, klopfet es mit einem Messerrücken auf beyden Seiten, bestreuet es mit Salz und Mehl, machet in einem flachen Fußhafen ein Stück Butter heiß; leget das Fleisch hinein, decket es zu, und läßt es auf Kohlen so lang dämpfen, bis es auf beyden Seiten gelbbraun wird. Dann nimmt man zu 1 Pfund Kalbfleisch 2 Loth Sardellen, eine mittlere Zwiebel, und einen guten Eßlöffel voll Kappern, hackt dieses alles miteinander ganz klein, thut es mit einem Paar Löffel voll Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch so lang damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist; dann giebt man es auf den Tisch.

297. Kalbfleisch mit Trüffeln.

Schneide Kalbfleisch vom Schlegel, wasch es sauber, klopfe es ein wenig, bestreue es dick mit Mehl, laß es mit heißgemachtem Butter so lange dämpfen, bis es auf beyden Seiten gelbbraun ist. Gieß gute braune oder andere Fleischbrühe, so viel nöthig, daran; thu Salz, ein Paar Lorbeerblätter, etliche ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln, etliche ganze Pfefferkörner, und ein Bündlein Kräuter von Thimian, Basilikum und Peterling dazu, und laß das Fleisch damit so lang kochen, bis es fast ausgekocht ist. Nimm es heraus in ein anders Geschirr, und wann die Brühe noch zu viel oder nicht dick genug ist: so laß sie auf starken Kohlen noch, so viel als nöthig,

 ein-

einkochen. Gieß sie durch ein Haarsieb oder Seyher auf das Fleisch, thu vorher eingeweichte und in Wein abgesottene Trüffeln dazu, und laß es noch eine Viertelstunde damit kochen. Richte es nun an, streue geschnittene Citronenschaalen darauf, und giebs zu Tische.

298. Gedämpfte Kälberrippen oder Brisolen.

Hau die Rippen, wie zur Carminade, wasch und klopfe sie, bestreue sie mit Salz, laß ein Stück Butter in einem flachen Geschirre zergehen; lege das Fleisch hinein, decke es fest zu, und laß es auf Kohlen oder im Oefelein dämpfen. Wann es auf beyden Seiten ein wenig Farbe hat, so gieß zu 1 Pfund Fleisch ein halbes Trinkgläslein voll Wein, oder so viel Fleischbrühe. Thu ein klein wenig Muskatenblüthe, geschnittene Citronen-Schaalen und Saft nach Belieben dazu, und laß es noch so lange dämpfen, bis es weich genug ist, und richte es an. Man kann auch, wann das Gedämpfte gelb genug ist, etwas mehr Brühe daran gießen, gewiegte Sardellen daran thun, und mitkochen lassen.

299. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch.

Schneid von einem Kalbsschlegel dünne, 3 Finger breite, und noch einmal so lange Stücklein,

klopfe sie mit einem Messerrücken, daß aber ja keine Löcher darein kommen. Mache dann eine Fars (Gefüll) auf folgende Art: Von demjenigen Fleisch, was beym Schneiden der Stücklein abfällt, schneide das Faserichte ab, das andere hacke mit etwas frischem Rindsnierenfett (Griff) recht fein. Das Fleisch muß 2 Theile, und das Fett 1 Theil ausmachen. Thu fein geriebenes Basilikum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rühre es mit Eyern und ein wenig süßen Raum an, streue Semmelmehl dazu, und mache alles recht durcheinander. Streich auf jedes Stück geklopftes Fleisch einen Löffel voll von dem Gefüll, wickle es auf, und umwinde es mit einem Zwirnsaden. Laß in einem Kasserol oder Fußhasen Butter zergehen, lege die Rollen nebeneinander hinein, salze sie, decke sie zu, und laß sie so lange dämpfen, bis sie weich und gelb sind. Alsdann kann saurer Raum, Citronen-Schaalen und Saft, wie Nro. 300. gezeigt werden soll, dazu gethan werden. Oder man nimmt zur Soose in Butter braun geröstetes Mehl, rühret es mit guter heißer Fleischbrühe an; thut gewiegte Sardellen, Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaalen, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, und Salz, wann es noch nöthig ist, daran; läßt dieses alles aneinander kochen; legt die Rouletten auf eine Schüssel, und richtet die Brühe durch einen Seyher darüber an.

300. Rouletten von Kalbfleisch auf andre Art.

Man schneidet und klopft das Fleisch, wie vorhin angezeigt worden ist. Dann bestreicht man jedes Stücklein Fleisch mit zergangenem Butter, bestreut es auf der mit Butter bestrichenen Seite mit geriebenen und untereinander gemischten schwarzen Brod-Brosamen (Musel), fein geschnittenen Schalottenzwiebeln, Peterlingkraut, Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Nägelein. Wickelt die Stücklein zusammen, und bindet sie mit einem Faden, und legt sie, wie schon Nr. 299. gesagt, in zergangenen Butter in einen Fußhafen. Wann noch etwas von dem untereinander Gemischten übrig ist, so streut man es darauf herum, deckt das Geschirr fest zu, und läßt die Rouletten eine Stunde dämpfen. Alsdann thut man den Deckel weg, und läßt sie gelb werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, und gießt, wenn es für 4 Personen Rouletten sind, ein Quart sauren Raum, nebst etlichen Löffeln voll Fleischbrühe in das Geschirr, worinnen die Rouletten gedämpft worden sind. Nun thut man auch geschnittene Citronenschaalen, nebst Salz dazu, und läßt es noch ein wenig aufkochen; legt die Rouletten darein, daß sie wieder recht heiß werden, richtet sie hernach auf eine Schüssel an, und trägt sie auf.

301. Gedämpfte kälberne Vögel.

Schneid von einem Kalbsschlegel Stücke nach Belieben, wasch und klopfe sie ein wenig, spicke sie auf allen Seiten mit Speck, bestreue sie mit nur wenig Salz und ein wenig Pfeffer. Zerschneide etliche Zwiebeln in dünne Scheiben, und lege diese, wie auch gewaschenes Peterlingkraut, in ein Geschirr unter und auf die kälberne Vögel, gieß Essig darüber, und laß sie einen halben Tag, oder auch länger liegen. Dann laß Butter in einem Fußhasen oder Kasserol zergehen, lege die sogenannten Vögel darein, salze sie noch ein klein wenig, decke das Geschirr zu, und laß sie eine Viertelstunde dämpfen. Wann sie bald gelb werden wollen, so bestreue sie mit Mehl, und mache sie damit vollends gelb. Dann thu den Peterling und die Zwiebeln aus dem Essig dazu, wie auch etwas von diesem Essig, worinnen sie gebeizt worden sind, nebst etlichen Löffeln voll Fleischbrühe und Citronenschaalen. Laß die Vögel vollends so lang kochen, bis sie weich sind, und nur wenige Brühe mehr haben, und gieb sie mit geschnittenen Citronen-Schaalen und Blätzchen daran, auf den Tisch.

302. Auf andere Art

Werden die kälberne Vögel also gedämpft: Wenn sie, wie Nr. 301. gezeigt worden ist, von einem Kalbsschlegel zugeschnitten, gespickt worden,

den, und etliche Tage in Essig gelegen sind: nimmt man zu einem Vogel ein Quart sauren Raum; thut den dritten Theil davon, nebst ein wenig Essig, in einen kleinen flachen Fußhafen; salzet den Vogel, leget ihn darein, deckt ihn zu, und läßt ihn dämpfen; unter diesem wendet man ihn öfters um, daß er nicht anhängt. Wann er nun eingebraten ist, thut man wieder einen Theil Raum und ein Paar Eßlöffel voll Essig daran; deckt aber das Geschirr nimmer zu, und läßt dieses noch einmal einbraten, bis der Vogel auf allen Seiten vollends gelb ist; dann thut man den letzten Theil vom Raum, und wann er fertig ist, noch ein wenig Essig dazu. Hat es nun mit diesem noch eine kleine Zeit gekocht, so wird es auf einen Teller angerichtet, die Soose darauf gegossen, klein geschnittene Citronenschaalen darauf gestreut, und so aufgetragen.

303. Gedämpfter Kalbs- oder Hammelsschlegel.

Wasche einen Kalbs- oder Hammelsschlegel recht sauber; stich mit einem spitzigen Rührlöffel-Stiel darein, und schiebe Speck, welcher kleinen Fingers dick und guten Fingers lang geschnitten, und in Salz, gestoßenen Nägelein und Pfeffer umgewendet worden, in diese Löcher; reibe den Schlegel um und um mit Salz ein, und laß ihn eine Stunde liegen. Nun schneid ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Stücke, klopfe sie mit

mit dem Messerrücken auf beyden Seiten recht stark, und salze sie ein wenig. Dann laß in einem tiefen Fußhafen oder Kasserol einen halben Vierling Butter heiß werden; lege das geklopfte Fleisch, nebst ein Paar großen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und 1 Paar Lorbeerblätter darein, und laß es miteinander so lange dämpfen, bis es ganz braun ist. Thu noch ein Stücklein Butter dazu, und wann dieser zergangen ist, so lege den eingesalzenen Schlegel darein. Putze oder wasch Zelleri und Peterlingwurzeln, nebst gelben Rüben; schneid sie in Fingers dicke Stücke, und thu sie auch dazu. Decke das Geschirr zu, und laß es zwischen unten und oben liegenden Kohlen eine gute halbe Stunde dämpfen. Dann erst gieß anderthalb Quart Wein, und drey Quart Wasser oder wenig gesalzene Fleischbrühe daran. Schneid ein weisses Halbkreuzerbrod zu Schnitten; bähe sie, und thu sie zugleich mit der Schelfe von einer halben und mit dem Mark von einer ganzen Citrone, sammt einem wenigen ganzen Modegewürz und etlichen Kardomomen dazu. Mit diesem allem laß den Schlegel so lange kochen, bis er weich genug ist; wende ihn aber unter dem Kochen einigemal um. Hernach richte ihn auf eine Schüssel an, treib die Brühe durch einen Seyher darüber; bestreue ihn mit ein wenig klein geschnittenen Citronenschaalen, und trag ihn auf.

304. Fricassee von Kalbfleisch.

Hiezu nimmt man gemeiniglich eine kleine Kalbsbrust, hackt solche in kleine Stücklein, wäscht sie sauber, und legt sie noch eine Weile in heißes Wasser, damit das Fleisch desto weisser wird. Dann läßt man Butter in einem Fußhasen oder Kasserol heiß werden, drücket das Fleisch aus dem Wasser, legt es in den heißgemachten Butter; thut Salz, etliche mit Nägelein besteckte Zwiebeln, einen Bund Peterling, in den etwas ganze Muskatenblüthe in die Mitte desselben gebunden ist, dazu: deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch eine gute Viertelstunde dämpfen. Dann streut man, wenns eine kleine ganze Brust ist, 3 Löffel voll weisses Mehl darauf, schüttelt es wohl um, und läßt es wieder so lange dämpfen, bis es sich unten im Geschirre anhängen will. Dann gießt man heiße Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein dazu, thut Citronenschaalen, wie auch etliche ganze Pfefferkörner, und ein wenig Muskatennuß daran, und läßts kochen, bis es recht weich ist; wozu man gemeiniglich eine Stunde brauchet. Dann rührt man 3 bis 4 Eyerdotter, je nachdem man viel oder wenig Brühe hat, mit einem kleinen Eßlöffel voll Weinessig, und einem Löffel voll fein gewiegten Peterlingkraut recht stark untereinander, gießt von der Brühe, worinn das Fleisch gekocht ist, daran; schüttet es wieder zu dem Fleisch, schwinget es recht durcheinander, und richtet es hernach an.

305. Fricando von Kalbfleisch.

Diese schneidet man von einem Kalbsschlegel ab. Es müssen aber die Stücke wenigstens einer Hand groß und 3 Finger dick seyn. Man wäscht sie sauber, spickt sie recht schön und dick mit Speck, legt sie in einen Fußhafen oder Kasserol, gießt 1 Theil Wein und 2 Theil Wasser daran; thut Salz, allerhand Wurzeln, wie zur braunen Suppe, Zwiebeln, auch ein Stücklein Schinken dazu, und läßt die Fricando so lange darinnen sieden, bis sie zwar weich, aber noch ganz weiß sind. Alsdann nimmt man sie heraus, leget sie in eine Schüssel, decket sie zu, und stellet sie an einen Ort, wo sie nicht ganz kalt werden; die Brühe aber seyhet man durch ein Haarsieb wieder in das vorige Geschirr, und läßt sie so lange einsieden, bis sie ganz dick werden will. Man muß sie zuletzt umrühren, daß sie nicht anhängt. Wann nun diese Brühe schön zäh und klar ist, thut man noch ein Paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran; aber da muß sehr Acht gegeben werden, daß die Brühe nicht zu dünne gemacht wird. Dann legt man die Fricando auf der gespickten Seite nur so lange darein, bis die Brühe daran hängen bleibt. Wann dieses geschehen ist, wendet man die Fricando um, gießt ja nicht oben darauf, sondern nur neben herum noch ein Paar Löffel voll Fleischbrühe; drücket Citronensaft dazu, und wenn die Fricando wieder recht durch und durch heiß sind, legt man sie auf eine Schüssel;

thut das, was noch im Geschirre ist, wieder nur neben herum, und trägt sie entweder so auf, oder man macht eine Soose von Trüffeln, Morgeln oder Schampignons, richtet solche in eine Schüssel an, und leget die Fricando darein. Wann die erste Soose, worinnen die Fricando gekocht werden, beym Einkochen keine gelbe Farbe bekommen will, darf man nur ein wenig gebrannten Zucker daran thun, und mit diesem einkochen lassen.

306. Gespicktes Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbsschlegel etliche Handgroße Stücke ab, wasche sie, klopfe sie ein wenig, spick sie mit Speck, salze sie, und dämpfe sie in einem Stücke Butter schön gelb. Wann dieses geschehen ist, so gieße den Butter davon ab, und schütte ein Glas Wein und etliche Löffel voll Fleischbrühe daran. Thue eine halbe Hand- voll geriebene schwarze Brodrinde dazu, hacke oder wiege nach Gutdünken Sardellen, Schalot- tenzwiebeln, Citronenschaalen und Mark, nebst ein wenig Speck, recht fein; röste in einem Stücklein heißgemachtem Butter ein wenig Mehl schön gelb, thu das Gewiegte, nebst Trüffeln, die in Wein abgesotten sind, und in Wasser ge- sottene Morgeln dazu, und röste dieses alles mit- einander nur ein wenig in dem Mehl herum. Rühre es mit der Brühe von dem Fleische an, und laß es mit dem Fleische vollends so lange ko- chen, bis es fertig ist. Wann die Brühe zu dick

seyn

seyn sollte: kann man noch Fleischbrühe nachgießen. Man kann auch etwas gestoßene Nägelein und Muskatenblüthe daran thun, solches noch eine Weile mitkochen lassen, und dann anrichten.

307. Einen Kalbskopf zu sieden.

Wasche den Kalbskopf, mache ihm so viel möglich das Maul auf, und reib es mit Salz aus; wasch ihn noch einmal sauber, und lege ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser. Dann thu ihn in einen Hafen, und siede ihn etliche Stunden in gesalzenem Wasser, mit etwas Essig, und schäume ihn sauber ab. Wann er weich genug ist, so laß ihn so lange, bis die Soose dazu gemacht ist, in dem Wasser liegen, daß er heiß bleibt. Indessen nimm zu einem Kalbskopf einen guten halben Vierling dürren Speck, schneid ihn zu Würfeln, laß ihn so lange auf dem Feuer, bis er zergangen ist. Röste 1 Löffel voll rechtes und 2 bis 3 Löffel voll Semmelmehl gelb darinnen. Ganz zuletzt thu eine kleine halbe Handvoll geschnittene Schalotten- oder andere Zwiebeln dazu, und röste sie noch ein wenig mit. Rühre es mit heißer Fleischbrühe und einem Glas Wein an. Thu Citronenschaalen und Saft dazu, und laß diese Brühe eine gute Viertelstunde kochen; dann gieß das Wasser vom Kopfe, worinn er gesotten worden, ab; lege ihn behutsam auf eine Schüssel, putze ihn ab, und schneide ihn unten, wo die Zunge ist, auf, nimm sie heraus, und

ziehe die Haut davon ab. Schneid sie der Länge nach voneinander, thu sie wieder hinein, und lege den Kopf umgekehrt auf die Schüssel, worauf du ihn auftragen willst. Löse oben die Hirnschaale auf, laß aber das Hirn darinnen, und richte die Soose siedheiß darüber an. Man kann den Kalbskopf auch auf die nemliche Art mit der Haut sieden; aber dann muß man es vorher bey dem Metzger bestellen, daß der Kopf, statt ihn abzuziehen, abgebrüht werde.

Auch kann man einen Kalbskopf in der Mitte voneinander hauen, und in gesalzenem Wasser weich sieden, aus diesem heraus nehmen, den Kopf mit zergangenem Butter bestreichen, mit Salz und Semmelmehl bestreuen, und auf dem Rooste braten, das Hirn aber besonders zurichten, wie nachher Nro. 315. gezeigt werden soll.

Oder man kann geriebenes schwarzes Brod in Schmalz rösten, mit Fleischbrühe, Essig und Wein anrühren; dieses Angerührte mit Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronen aufkochen lassen, und dann über den abgesottenen Kopf anrichten.

308. Gedämpfte ganze Kalbsleber.

Man wäscht die Leber recht sauber ab, schneidet unten das Weisse davon weg, legt sie auf einen Deckel, häutelt sie ab, und spickt sie entweder durch und durch mit Speck, oder nur oben. Wann dieß geschehen ist, so macht man Schmalz in einem

Fuß-

Fußhafen oder Kasserol heiß; röstet 2 gute Löffel voll Mehl gelbbraun darinnen, legt die Leber dazu hinein, und läßt sie nur ein wenig anziehen. Dann wendet man sie um, und wann sie auf der andern Seite auch angezogen hat, gießt man siedende Fleischbrühe oder Wasser daran, thut eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaalen, Essig nach Gutdünken, und ein wenig ganzen Pfeffer dazu, und läßt sie auf starken Kohlen, eine halbe Stunde, schnell kochen; sonst wird sie hart. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten darf man die Leber erst salzen, und wann sie nicht sauer genug ist, kann man noch ein wenig Essig dazu thun, vollends damit auskochen lassen, und wann sie angerichtet ist, mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreuen.

Eine ganze Kalbsleber kann aber auch auf folgende Weise zugerichtet worden: Wann sie gewaschen, abgehäutelt und gespickt ist, bestreicht man einen Fußhafen, der einen Deckel hat, worauf man Kohlen legen kann, dick mit Butter; legt ein dünnes Stück Speck auf den Boden desselben; auf diesen Speck thut man länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben und gestoßene Nägelein; legt die Leber darauf, bedeckt sie wieder mit Speck; gießt ein halbes Gläslein voll Wein daran, deckt das Geschirr zu, und stellt es auf Kohlen; legt oben auf den Deckel auch Kohlen, und läßt die Leber dämpfen. Wenn sie eine kleine Viertelstunde gedämpft hat,

streuet man einen guten Löffel voll Mehl daran, läßt sie auf starken Kohlen noch eine Viertelstunde dämpfen, salzet sie; gießt ohngefähr ein Paar Kaffeeschaalen voll heiße Fleischbrühe daran, drücket Citronensaft dazu, und läßt sie noch ein klein wenig kochen. Dann richtet man sie, wie die vorige, an.

309. Geröstete Leber.

Wasch die Leber, häutle sie ab, und schneid sie in Fingers lange, 2 Finger breite, und so dünne Stücke, als nur zu schneiden möglich ist. Mache dann Butter in einer flachen Pfanne, aber nicht ganz heiß; und dämpfe in diesem eine große recht fein geschnittene Zwiebel, doch so, daß sie nicht gelb wird, sondern noch ganz weiß bleibt. Indessen bestreue die geschnittene Leber mit ein Paar Eßlöffel voll weissem Mehl, thu sie zu den Zwiebeln in die Pfanne. Laß sie eine Weile rösten, wende sie dann um, und wenn sie auf der andern Seite auch bald gelb ist: so thu ein kleines halbes Trinkgläslein Weinessig und gestoßene Nägelein, nebst Salz daran. Laß dieses noch mit der Leber eine kleine Weile auf schnellem Feuer kochen, richte sie dann an, und streue klein geschnittene Citronenschaalen darauf.

310. Kalbsleber mit Blut.

Wasch und häutle die Leber ab, schneid runde halben Fingers dicke Stücklein daraus. Dann laß

laß in einem flachen Fußhafen ein Stück Butter zergehen, bestreue den Boden desselben mit fein geschnittenen Schalotten = oder andern Zwiebeln, Peterling, Thimian, ein wenig Pfeffer und Salz, lege die geschnittene Leber, nebst 2 Lorbeerblättern hinein. Decke das Geschirr zu, und laß es stehen. Hierauf laß ein Stück Butter in einem andern Geschirre zergehen, thu eine halbe Handvoll fein geschnittene Zwiebeln darein, und lasse sie eine Weile dämpfen. Rühre einen Löffel voll Mehl dazu, mache es ein wenig gelb. Lege das, was von der Leber abgefallen, auch dazu, gieß heiße Fleischbrühe und ein Glas voll Wein daran. Thu noch Citronenschaalen und Saft, nebst ein wenig Essig, auch Nägelein dazu, und laß die Soose eine halbe Stunde kochen. Wann es nun bald Zeit zum Anrichten ist, so stelle die Leber auf Kohlen, laß sie anziehen, wende sie um, und laß sie wieder anziehen; aber da muß man Acht geben, daß sie ja nicht hart wird. Bis die Leber anzieht, thut man ein Glas voll Blut, es sey von Geflügel oder Kalbsblut, an die Soose. Dieß läßt man noch einmal damit aufkochen, legt die Leber auf eine Schüssel, und richtet die Soose durch einen Seyher darüber an.

311. Leberkuchen, oder hier Bocksleber genannt.

Wasch eine Kalbsleber sauber ab, und laß sie eine gute Stunde in frischem Wasser liegen,

damit sich das Blut davon heraus zieht. Nimm sie aus dem Wasser, und schneid das Hautige unten und oben davon. Hacke die gehäutelte Leber mit einer großen Zwiebel ganz klein. Dieß Gehackte rühre mit ein Paar Kaffeeschaalen voll guter süßer Milch, und mit 5 bis 6 Eyern an. Salze dieß Angerührte, thu ein wenig Muskatennuß und gestoßene Nägelein daran, und streue Semmelmehl 3 bis 4 Händevoll darauf. Gieß über dieses eines kleinen Hühnereyes groß zergangenen Butter herum, und mache alles recht durcheinander. Nun laß in einer Bratpfanne oder in einem Becken Schmalz zergehen, lege die Pfanne oder das Becken mit etlichen sauber gewaschenen Kalbsnetzen aus, gieß das Angerührte darein; schlag das Netz darüber zusammen, und laß es im Bratöfelein, oder beym Becken, eine Stunde lang backen. Man kann auch sauber gewaschene kleine Weinbeere, und statt des Semmelmehls für 2 Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod dazu nehmen. Dieser Leberkuchen kann auch in einem flachen Fußhafen, oder in einer Pfanne mit einem Deckel auf einem kleinen Dreyfuße, mit darunter und darauf gelegten Kohlen, gebacken werden.

312. Kalbslunge mit Soos.

Die Lunge muß sauber gewaschen, und die sogenannten Ohren neben am Herzen weggeschnitten werden. Dann wird sie in gesalzenem Wasser,

ser, nur halb ausgesotten; aus diesem heraus genommen, und wie Nudeln geschnitten. Dann röstet man zu einer ganzen Lunge 2 gute Löffel voll Mehl in eines kleinen Hühnereyes groß heißgemachtem Butter ganz gelb; thut einen Eßlöffel voll Kümmel dazu, röstet diesen nur ein klein wenig in dem Mehl um, und rühret dieses mit heißer Fleischbrühe, oder von der Brühe, worinnen die Lunge gesotten worden ist, an; thut ein wenig Pfeffer, Salz, eine geschälte ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Citronenschaalen, nebst Essig nach Gutdünken dazu. Wann nun diese Brühe siedet, thut man die Lunge hinein, und läßt sie darinnen eine halbe Stunde kochen. Man kann auch ein wenig gebrannten Zucker und Nägelein an die Lunge thun; aber dieses muß eine Viertelstunde vor dem Anrichten geschehen.

313. Kalbslunge auf andere Art.

Die Lunge und das Herz wird, nachdem es gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gesotten worden ist, in frisches Wasser gelegt, aus diesem heraus genommen, und zu dünnen Blättlein geschnitten. Dann läßt man in einem Fußhafen oder Kasserol eines kleinen Hühnereyes groß Butter zergehen; thut fein geschnittene Schalottenzwiebel, Peterling, jedes eine halbe Handvoll, nebst einer klein geschnittenen rechten Zwiebel, dazu hinein, und dämpft dieses ein klein wenig. Darnach thut man die Lunge, nebst Salz und

ein wenig Pfeffer, auch dazu, und läßts eine halbe Viertelstunde damit dämpfen; streuet etliche Löffel voll Mehl darüber, schüttelt es um, und wann es noch ein wenig gedämpft hat, gießt man heiße Fleischbrühe und etwas Essig daran, läßt es damit eine halbe Stunde lang kochen, und richtet es entweder so an, oder rühret die Brühe mit etlichen Eyerdottern und ein wenig Citronensaft ab.

314. Kalbsbriese zu kochen.

Wasch und siede die Kalbsbriese in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Häutle sie ab, und schneid sie in runde Stücklein. Wann dieß geschehen ist, so setze einen kleinen Fußhafen auf Kohlen, thu Krebsbutter darein, und rühre 1 oder 2 Löffel voll Mehl, je nachdem du viel Brühe brauchst, darein. Fülle es mit guter Fleischbrühe nach und nach, aber nicht zu viel, auf. Thue eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatenblüthe und Citronensaft daran, und laß diese Brühe, nebst abgesottenen Morgeln, eine Viertelstunde kochen. Lege die Briese darein, laß sie vollends auskochen, und zuletzt lege nun auch die Krebsschwänze dazu. Wann diese heiß sind, so richte sie an. Giebt es Spargeln oder Kariviol, kann solcher in gesalzenem Wasser abgebrüht, auf eine Schüssel gelegt, und die Briese darüber angerichtet werden. Die Krebsbrühe dazu wird wie die bey den Suppen gemacht, und wann sie gestan-

den

den ist, der Butter, so viel man braucht, davon abgenommen.

Die Briesen können aber auch, wann sie vorher ein wenig in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gesotten worden sind, in Butter gedämpft; und wann sie ein wenig gelb sind, klein geschnittene Citronen-Schaalen und Saft dazu gethan werden.

Noch anders: Man kann die Briese absieden, wie die vorige schneiden, dann ein wenig weisses Mehl in ein Stücklein Butter knäten, heiße Fleischbrühe in ein kleines Geschirr darüber gießen, eine ganze Zwiebel und ein wenig Muskatennuß dazu thun. Wann nun die Brühe eine gute Viertelstunde gekocht hat, thut man die Briese darein, drückt Citronensaft daran, rührt, wenn man sie anrichten will, etliche Eyerdotter an die Brühe, und giebt sie auf den Tisch.

315. Kalbshirn zu kochen.

Wasch das Hirn aus frischem Wasser, zieh die Haut davon ab, und wasch es noch einmal. Dann laß Wasser siedend werden, salze es, lege das Hirn hinein, und laß es nur einen Sud aufthun. Gieß das Wasser davon ab, schütte gute heiße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran. Thu eine kleine geschälte Zwiebel, auch Wurzeln dazu, und wann das Hirn eine halbe Viertelstunde darinnen gekocht hat, so stelle es vom Feuer; doch nur so weit, daß es nicht kalt wer-

werden kann. Willst du es bald anrichten, so rühre zu einem ganzen Hirn in einem Pfännlein 3 Eyerdotter, einen halben Löffel voll Mehl, und eines halben Hühnereyes groß Butter miteinander recht stark ab. Drücke den Saft von einer halben Citrone daran, gieß von der Fleischbrühe, worinnen das Hirn gesotten worden ist, so viel als du zur Soose brauchst, dazu; thu ein wenig fein geschnittenes Peterlingkraut daran, und rühre die Soose auf dem Feuer so lange, bis sie zu kochen anfangen, und dick werden will. Dann lege das Hirn behutsam auf eine kleine Schüssel heraus, daß es nicht zerreißt; gießt die Brühe wohl davon ab, und rühre die abgerührte Soose darüber an.

Man kann das Kalbshirn aber auch auf folgende Weise zurichten: Wann es in gesalzenem Wasser abgesotten worden ist, nimmt man eine kleine Zwiebel, ein wenig Peterling, einen kleinen Löffel voll Kappern, etliche Schalotten, auch ein wenig Thimian und Basilikum, wenn man es hat. Wiegt oder schneidet alles recht fein, läßt in einem kleinen Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, thut einen kleinen Löffel voll Mehl darein, röstet es ein wenig. Dann dämpft man dieß Gewiegte auch noch ein wenig mit dem Mehle; gießt Fleischbrühe daran, schneidet 2 gewaschene und ausgegrätete Sardellen, und thut sie nebst dem Safte von einer ganzen Citrone dazu; läßt dieses alles eine Viertelstunde kochen, und richtet es hernach über das abgegossene Hirn an.

316. Käl-

316. Kälber=Gekrös zu kochen.

Beym Einkaufe des Gekröses muß man darauf sehen, daß es schön weiß und frisch ist. Man legt es in warmes Wasser, wäscht es heraus, und reibet es etlichemal mit Salz und Mehl ab; wäschet es noch einmal, drücket es aus, und läßt es eine Stunde in frischem Wasser liegen; wäschet es wieder heraus, setzet es in einem Hafen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es kochen, bis es weich ist. Hierauf thut man ein Stück Butter eines Hühnereyes groß in einen Fuß= oder Bodenhafen, läßt ihn heiß werden; röstet 3 kleine Rührlöffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen, rühret es mit ohngefähr 1 Maas heißer Fleischbrühe an; thut ein wenig Essig, eine ganze geschälte Zwiebel, Citronenschaalen, und ein wenig Muskatennuß dazu; gießt das Wasser vom Gekrös ab, und leget es ganz oder zu Stücklein geschnitten darein, und läßts darinnen eine halbe Stunde kochen; dann richtet man es an. Ein Glas Wein kann auch dazu gethan, und mitgekocht werden.

Man kann aber auch das Gekrös, wann es in gesalzenem Wasser eine kleine Stunde abgekocht worden ist, in einem Fußhafen auf Kohlen mit Fleischbrühe, Muskatennuß, fein gewiegtem Peterling, oder statt dessen mit fein geschnittenem frischen oder dürren geriebenen Majoran kochen; das Mehl, wie schon gesagt worden, mit Butter

darein

darein rösten, oder nach Gutdünken Semmelmehl daran streuen, und den Butter nur so mitkochen lassen.

317. Noch besser.

Wenn das Gekrös gewaschen und ausgedrüßet ist, thut man es in einen Hafen mit einem Stücklein Speck oder Nierenfett, einen Löffel voll weissen Mehl, allerhand Wurzeln, einer Zwiebel, und dem Marke von einer halben Citrone, nebst Salz; gießt siedendes Wasser daran, und läßt es eine Stunde kochen. Wann man es nun bald anrichten will, so thut man in eine messingene Pfanne so viel Butter, als schon gesagt worden, nebst einem guten Löffel voll weissem Mehl und 3 Eyerdotter; rühret dieses recht stark durcheinander, gießt noch gute Fleischbrühe, so viel man braucht, dazu; drückt den Saft von einer Citrone daran, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen. Dann thut man das Gekrös aus dem Hafen, läßt es ablaufen, schneidet es in Stücken, legt diese auf eine Schüssel, und richtet die abgerührte Soose durch einen Seyher darüber an. Man kann aber auch das Gekrös, nachdem es auf diese Art abgesotten worden ist, auf eine Schüssel heraus legen, und mit einer Handvoll länglicht geschnittenen Zwiebeln und Semmelmehl, welches in heißem Schmalz gelb geröstet werden muß, schmälzen.

318. Käl-

318. Kälberfüße mit brauner Brühe.

Die Kälberfüße müssen recht sauber, mit einem nicht scharfen Messer abgeschaben und geputzt werden. Dann wäscht man sie zuerst aus warmem, und dann aus kaltem Wasser sauber heraus, setzet sie in einem Hafen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer; und läßt sie, aber nicht ganz weich, kochen. Indessen macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 4 Füßen 3 kleine Rührlöffel voll Mehl ganz gelbbraun darinnen; rührt es mit heißer Fleischbrühe, so viel man braucht, an; thut es in einen Fußhafen oder Kasserol, leget die abgesottenen Füße, welche nach Belieben zerschnitten und ausgebeinet werden können, nebst einer Zwiebel, Lorbeerblättern und Citronenschaalen darein, thut ein wenig Pfeffer, und so viel Essig, als beliebt, dazu, und läßt sie mit diesem eine Stunde kochen. Dann richtet man sie an. Will man aber die Brühe nicht sauer haben, so wird, statt der vorigen Sachen, Wein, Citronenschaalen, große und kleine Weinbeere, und länglicht geschnittene Mandeln genommen, und mit den Füßen auf die nemliche Art gekocht. Beym Anrichten werden klein geschnittene Citronenschaalen darauf gestreut.

319. Kälberfüße frikassirt.

Wann die Füße sauber geputzt, und in gesalzenem Wasser ein wenig abgesotten worden sind, werden sie abgegossen. Dann wird wieder heißes Wasser

Wasser und Salz daran gethan; wie auch Wurzeln, Zwiebeln, ein Glas Wein, und ein Stücklein Speck. Mit diesem werden die Füße vollends weich gekocht. Nun läßt man ein Stück Butter eines kleinen Hühnereyes groß, in einem Fußhafen zergehen; rührt zu 4 Kalbsfüßen 2 Rührlöffel voll weisses Mehl darein; röstet es ein wenig, gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein daran; thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Basilikum, Thimian und Muskatenblüthe dazu, und läßt die Soose eine Viertelstunde kochen. Alsdann legt man die Füße hinein, und läßt sie darinnen aufkochen. Vor dem Anrichten zerklopft man etliche Eyerdotter mit einem Löffel voll Weinessig, und einer kleinen halben Handvoll fein geschnittenes Peterlingkraut; rühret sie mit der Soose, worinn die Füße sind, an; thut sie zu dem Uebrigen, und richtet sie ordentlich auf eine Schüssel an.

320. Hammelfleisch mit Peterling.

Nimm eine Hammelsbrust, haue solche in kleine Stücke, wasche sie, lege sie noch eine halbe Stunde in frisches Wasser; wasche sie wieder heraus, setze sie mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und laß sie eine Stunde sieden. Dann mache Butter in einem Fußhafen heiß, röste nach Gutdünken Mehl gelb darinnen; lege das Fleisch aus der Brühe in das geröstete Mehl. Laß es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle

siede es hernach mit der Brühe, worinn das Fleisch gesotten worden, auf: und thu Muskatennuß, Peterlingkraut und Wurzeln, welche aber zuvor sauber geputzt, gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, wieder abgegossen und ausgedrückt werden müssen, daran. Laß es so lange kochen, bis das Fleisch und der Peterling weich sind, und richte es an. Man kann, wems beliebt, Citronensaft daran thun. Das Hammelfleisch kann auch mit Zelleri gekocht werden.

321. Gewickeltes Hammelfleisch.

Man beint eine Hammelsbrust ganz aus, wäscht sie sauber, wickelt sie den langen Weg fest aufeinander, bindet sie mit Bindfaden zusammen, und läßt sie in gesalzenem Wasser weich sieden. Indessen macht man folgende Soose dazu: Man röstet in heißgemachtem Butter etliche Löffel voll Mehl ganz gelb; zuletzt thut man eine halbe Handvoll klein geschnittene Schalottenzwiebeln dazu, und röstet sie ein wenig mit. Dann gießt man so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, nebst einem Glas Wein daran, thut Muskatenblüthe, geschnittene Citronen-Schelfen und Saft dazu, und läßt es kochen. Nun nimmt man die gewickelte Brust aus dem Hafen, schneidet den Bindfaden davon weg, bestreicht sie mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, und macht sie auf einem Rooste auf allen Seiten gelb. Hierauf nimmt man ein Ey, siedet es hart, hackt es ganz klein,

legt die Brust auf eine Schüssel, streuet das Ey darauf herum, und richtet die Soose darunter an. Man kann dieses Gericht auch von einer Kalbsbrust machen, und wems beliebt, der kann auch die Brust vor dem Aufwickeln mit Fleisch- oder weissem Brod-Gefüll füllen.

322. Hammelfleisch mit Kappern.

Das Hammelfleisch wird in kleine Stücke gehauen, gewaschen, in einem Fußhafen, mit siedendem Wasser und Salz, auf Kohlen gesetzt. Es darf aber nicht mehr Wasser an das Fleisch gethan werden, als daß es eben davon bedeckt ist. Wann es anfängt zu kochen, muß es sauber abgeschäumt werden. Dann thut man nach Gutdünken Essig, ein wenig ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblätter daran, und läßt es damit so lange kochen, bis es bald weich ist. Hernach röstet man zu 2 Pfund Fleisch 2 gute Rührlöffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalze, ganz trocken und gelbbraun; thut zuletzt eine Handvoll Zwiebeln dazu, und röstet solche noch ein wenig mit; rühret es mit der Brühe vom Hammelfleisch an, gießt es wieder auf das Fleisch, läßt es mit 2 guten Löffeln voll Kappern und Citronenschaalen vollends auskochen, und richtet es an. An diese Soose können auch, wenn es beliebt, ein wenig Nägelein, kleine Weinbeere und Zucker gethan werden.

323. Ge-

323. Gespickter Hammels-Schlegel.

Von diesem wird der Knoten abgehauen, das Fleisch mit einem saubern Scheitlein Holz recht stark geklopft, die Haut und das Fette davon abgezogen, gewaschen, wie Wildpret gespickt, dann eingesalzen; und wann er so eine Stunde gelegen hat, mit Mehl bestreut, in zergangenen Butter, in einen flachen Fußhafen gelegt, und auf allen Seiten gelb gemacht. Wann dieß geschehen ist, legt man ihn in einen andern tiefen Fußhafen mit einem Deckel; röstet in dem Fette, worinnen der Schlegel gelb gemacht worden ist, noch einen Löffel voll Mehl, schüttet das geröstete Mehl dazu; gießt siedendes Wasser oder Fleischbrühe darauf, thut 2 große ganze geschälte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, eine wenig ganze Nägelein und Pfeffer daran; deckt das Geschirr zu, und läßt den Schlegel eine gute Stunde kochen. Man muß ihn öfters umwenden. Nun thut man etliche Gläser Wein, in Wasser abgesottene Morgeln, Schampignons, Citronenscheiben, auch ein wenig abgesottene und zu Stücken geschnittene Kalbsbriese daran, läßt den Schlegel bis auf wenig Brühe einkochen; aber dann muß man Acht geben, daß er sich nicht anhängt. Wann man sieht, daß er fertig ist, so richtet man ihn an. Man kann auch eingeweichte Trüffeln dazu nehmen; oder diese, ingleichem obige Morgeln und Schampignons weglassen, und statt ihrer Essig dazu thun.

324. Lammfleisch mit Knoblauch.

Man nimmt hiezu ein vorderes Lammviertel, hacket es in kleine Stücke, wäschet es aus frischem Wasser etlichemal heraus, und läßt es eine halbe Stunde im Wasser liegen. Dann machet man zu einem Lammviertel eines guten halben Hühnereyes groß Schmalz in einem Fußhafen oder Kasserol heiß, röstet 3 Löffel voll Mehl gelbbraun darinnen; drücket das Fleisch aus dem Wasser heraus, und thut es zu dem Gerösteten; wendet es etlichemal darinnen um, und gießt dann heiße Fleischbrühe oder Wasser, aber nicht zu viel, daran. Nun schälet man eine kleine Handvoll Knoblauch, schneidet ihn ganz dünne, und thut ihn, nebst einem Glas voll Weinessig und ein wenig Pfeffer, an das Fleisch, läßt es damit eine Stunde kochen. Wann es nicht sauer genug ist, muß man bald mehr Essig nachgießen. Wem der Knoblauch zuwider ist, kann statt dessen Schalottenzwiebeln dazu nehmen.

325. Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Hacke das Lammfleisch in kleine Stücke, wasche sie sauber, laß sie eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen; setze sie noch einmal mit kaltem Wasser zum Feuer, und laß sie so lange dabey, bis es anfangen will zu sieden. Gieß das Wasser ab, und laß das Fleisch in einem Stück Butter eine Weile dämpfen; säe etliche

Löffel

Löffel voll Mehl daran, schüttle es wohl um, und wann es noch eine Weile gedämpft hat: so gieß siedende Fleischbrühe daran, und laß es kochen. Indessen brühe jungen geputzten und sauber gewaschenen Hopfen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Laß ihn in einem Seyher ablaufen, thu ihn zu dem Lammfleische, und damit laß ihn vollends auskochen. Beym Anrichten rühre die Soose mit einem Paar Eyerdotter ab, und reibe Muskatennuß darauf. Man kann das Lammfleisch auch mit Trüffeln, wie Kalbfleisch, oder mit Peterling, wie Hammelfleisch, zurichten; das Lammfleisch kann auch auf eben die Art, wie das Kalbfleisch, fricassiret werden.

326. Schwarzes Wildpret mit Soose auf allgemeine Art.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden ist, wird es mit Wasser, Essig und schlechtem Wein, Citronen, Salz, mit ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und ein wenig Wachholder= (Kramets=) Beeren zum Feuer gesetzt; wobey man es so lang kochen läßt, bis es fast weich ist. Dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 Löffel voll Mehl, und eine Handvoll schwarzes geriebenes Brod ganz dunkelbraun darinnen; rühret es mit der Soose vom Wildpret an, thut es zu demselbigen, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist. Sodann legt

man es auf eine Schüssel heraus, richtet die Soose durch einen Seyher darüber an, und bestreut es mit klein geschnittenen Citronenschaalen. Wems beliebt, der kann zu dieser Soose etwas geriebenen Lebkuchen oder ein Stücklein Zucker thun, und es mitkochen lassen.

327. Wildpret auf andere Arten.

Ist es schwarzes Wildpret, so wasch und siede es, wie eben gezeigt worden. Wann es nun bald weich ist, so mache die Soose auf folgende Art dazu: Laß in einem Fußhafen ein wenig Butter zergehen, thu zu dünnen Stücken zerschnittenes Kalbfleisch Zelleri, Peterling und gelbe Rüben, nebst ein wenig Salz, dazu; dämpfe es eine Weile. Wenn es schön gelb ist, so streue etliche Löffel voll Mehl daran, laß es mit diesem auch ein wenig gelb werden. Gieß ein Glas Wein daran, und fülle es mit der Brühe, worinn das Wildpret gesotten worden ist, so viel auf, als du zur Soose brauchst. Laß es miteinander eine halbe Stunde kochen, treib es durch einen Seyher in ein anderes Geschirr. Dann nimm kleine ganze Zwiebeln, schäle sie, und siede sie in gesalzenem Wasser weich. Wann dieß geschehen ist, so lege sie, nebst dem abgesottenen Wildpret, in die gemachte Soose, und laß dieses darinnen vollends auskochen. Ist die Soose nicht gelb genug, darf nur ein wenig Zucker daran gebrannt werden.

Man

Man kann auch auf folgende Art eine Soose zu abgesottenem schwarz und rothem Wildpret machen: Man schneidet eine Handvoll Schalottenzwiebel, dämpft sie mit ein wenig Mehl in Butter, gießt von der Wildpretbrühe, worinnen es gesotten worden ist, so viel man nöthig hat, daran; thut noch eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, und wann die Soose nicht sauer genug ist, ein wenig Essig dazu; legt das Wildpret hinein, und läßt es darinnen vollends auskochen. Wann man schwarzes Wildpret, oder einen wilden Schweinskopf in Sulz aufbehalten will: so wird es auch mit Salz, Essig, Wein und Wasser zum Feuer gesetzt; Wachholderbeere, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronen, nebst sauber gewaschenen Kälberfüßen dazu gethan; dieses alles miteinander weich gekocht, dann das Fleisch oder der Kopf aus der Brühe heraus, in das Geschirr, worinnen man es aufheben will, gelegt; die Brühe durch einen Seyher darüber gegossen, und an einen kühlen Ort gestellt; da man es, so lange als man will, aufbehalten kann. Beyde, den Schweinskopf und anderes Wildpret, das also zubereitet wird, kann man kalt mit Sulz auf den Tisch geben; das Wildpret aber auch mit der Sulz wieder heiß machen, und eine von den Soosen nach Belieben dazu verfertigen.

328. Rothes Wildpret mit Kappern.

Man kann hiezu von der Brust oder vom Bug nehmen, solches zu kleinen Stücken zerhauen, waschen, und in gesalzenem Wasser kochen; aber nicht ganz weich. Dann röstet man, wann es Wildpret für 4 Personen ist, 3 Löffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalz ganz dunkelgelb; rühret es mit der Brühe, worinnen das Wildpret gesotten worden ist, an; thut klein geschnittene Citronenschaalen, nach Gutdünken Essig, ein wenig Zucker, gestoßene Nägelein, und 3 bis 4 Löffel voll Kappern dazu: legt das Wildpret hinein, und läßt es vollends weich kochen, dann richtet man es an. Man kann das Wildpret auch wie Rindfleisch Nr. 105. und 106. dämpfen; es muß aber ein fleischichtes Stück seyn.

329. Hirschziemer mit einer Cruste.

Ein Hirschziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn; deswegen nimmt man auch gemeiniglich den hintern Ziemer dazu. Man wäscht und legt ihn in einen Fußhafen oder Kasserol mit einem Deckel, salzet ihn, gießt heißes Wasser darüber, thut etliche ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und ganzen Pfeffer, auch wems beliebt Essig, dazu; und läßt mit diesem den Ziemer so lange kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibet man schwarzes und weisses Brod, so viel man nach

Größe

Größe des Ziemers zu gebrauchen glaubt; mischet Zucker, gestoßenen Zimmet und ein wenig fein geschnittene Citronenschaalen darunter; nimmt den Ziemer also heiß aus der Brühe heraus, legt ihn in eine Brat- oder Tortenpfanne, benetzt das vermischte Brod mit etwas Fettem; zieht das dünne Häutlein oben von dem Fetten am Ziemer herunter, bestreicht ihn, so lange er noch recht warm ist, mit verkleppertem Ey; und dann drücket man das vermischte Brod, kleinen Fingers dick, auf der bestrichenen obern Seite des Ziemers fest herum, bestreicht es wieder mit Ey; gießt ein wenig von der Brühe, worinnen der Ziemer gekocht worden ist, nebst etwas von dem Fette darunter; stellt ihn in einen Brat- oder Backofen, und läßt ihn so lange darinnen, bis er schön gelb ist. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, und giebt ihn mit Kirschensoose, die nachher beschrieben werden soll, auf den Tisch. Auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

330. Hirschziemer auf andere Art.

Man wäscht einen Ziemer, und häutelt ihn ab. Dann nimmt man folgende Kräuter, wieget oder hacket sie recht fein: als Thimian, Basilikum, Peterling, Schalotten. Wann dieß geschehen ist, mischet man sie mit ein wenig Pfeffer durcheinander, zerschneidet Speck in kleine Fingers dicke Stücklein: wendet sie in den gewiegten

Kräutern um, sticht mit einer recht dicken Spick-nadel, oder auch nur mit einem spitzig geschnittenen Hölzlein, Löcher in den Ziemer, und steckt den zerschnittenen Speck hinein. Dann legt man in einem Fußhafen etliche Stücke dünne geschnittenen Speck herum; gießt eine halbe Maas rothen Wein daran, thut etliche Lorbeerblätter und eben so viel Zwiebel, ein Paar gelbe Rüben, Zelleri- und Peterlingwurzeln, nebst Salz dazu; legt den gespickten Ziemer darauf, deckt das Geschirr zu, und läßt ihn auf Kohlen so lange dämpfen, bis er gelb ist. Dann röstet man etliche Löffel voll Mehl im Butter gelb, rühret es mit Fleischbrühe an, macht ein wenig gebrannten Zucker daran; gießt es an den Ziemer, und läßt ihn damit vollends weich kochen. Nun legt man ihn auf eine Schüssel, drücket Citronensaft an die Soose, und treibt sie durch einen Seyher auf den Ziemer, bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und giebt ihn auf den Tisch.

331. Fricassirte junge Hühner.

Wann die Hühner, wie Nr. 183. bey den Pasteten gezeigt worden ist, abgestochen; ins Wasser gelegt, abgebrüht, und sauber gewaschen worden sind: werden sie zu Vierteln oder Gliedweis zerschnitten, eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, und dann noch einmal gewaschen. Hierauf wird zu 2 Hühnern ein Stück Butter, eines kleinen Hühnereyes groß, in einen Fußhafen ge-

gethan, worinnen man ihn zergehen läßt. Dann legt man die Hühner mit etwas Salz dazu, schneidet eine kleine Zwiebel so fein als möglich, thut sie zu den Hühnern, und läßt sie eine halbe Viertelstunde damit dämpfen. Dann streuet man 2 kleine Löffel Mehl daran, schwinget die Hühner damit um, und läßt sie noch ein wenig damit anziehen. Indessen verrührt man 2 bis 3 Eyerdotter mit 3 Eßlöffel voll Weinessig, gießt nach und nach so viele siedende Fleischbrühe, als man zur Soose nöthig hat, daran; schüttet es an die Hühner, thut Citronenschaalen, ein wenig Muskatennuß oder Blüthe, und ein Glas Wein dazu, und läßt die Hühner eine halbe Stunde schnell kochen. Eben so kann man Tauben, Hühner und Tauben aber auch, wie beym Kalbfleische Nr. 304. beschrieben worden ist, fricassiren.

Man kann auch vor dem Anrichten einen Löffel voll fein geschnittenes Peterlingkraut dazu thun; aber dann darf es nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Brühe (Soose).

332. Fricassee von allerley Geflügel.

Wasch und schneide das Geflügel zu Stücken, oder laß es ganz, dämpfe es ein wenig in zergangenem Butter mit etwas Salz; doch so, daß es noch ganz weiß bleibt. Lege es aus dem Geschirre heraus, streue ein wenig Mehl zu dem Butter; und thu gleich ein wenig zu kleinen Stücken geschnittenes und sauber gewaschenes Kalb-

Kalbfleisch dagegen hinein. Laß es auch wenig darinnen dämpfen, thu Wurzeln, wi der braunen Suppe, Citronenschaalen und auch ein kleines Stücklein dürren Sp Schinken dazu; fülle es mit guter Fleisch... auf, und laß es eine halbe Stunde lang kochen. Dann treib es durch einen Seyher, lege das Geflügel darein, und laß es darinnen vollends weich kochen. Rühre ein Paar Eyerdotter mit etlichen Löffeln voll süßem Raum an, gieß die Soose nach und nach daran, schütte es zu dem Geflügel, und trag es auf den Tisch.

333. Alte oder junge Hühner mit Häring gespickt.

Wasche 1 oder 2 junge Hühner, siede sie in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe halb ab; lege sie aus diesem heraus, und laß sie kalt werden. Indessen zerschneide einen frischen sauber gewaschenen Häring in Stücke, wie man Speck zum Spicken schneidet. Spicke das Huhn damit. Zerschneide es in der Mitte voneinander, lege es in einen Fußhafen; gieße von der Brühe, worinnen es gesotten worden, etwas daran; thu ein Stück Butter, ein wenig Muskatenblüthe, Citronenschelfen und Saft dazu. Den vom Spicken übriggebliebenen Häring, sammt der Milch, schneid in kleine würflichte Stücke, und thu ihn, nebst ein wenig Semmelmehl, auch daran. Laß das Huhn vollends auskochen, lege es auf eine

eine Schüssel heraus, und richte die Brühe durch einen Seyher darüber an. Man kann auch fein geschnittenen Peterling an der Brühe kochen. Alte Hühner werden eben so zubereitet; nur daß sie, ehe man sie spickt, länger gekocht werden müssen.

334. Junge Hühner mit Blut.

Wenn man die Hühner sticht, läßt man das Blut davon in ein Geschirr, worinnen ein wenig Essig ist, laufen; rühret es um, damit es nicht gesteht, und behält es einstweilen auf. Nun nimmt man auf 4 Personen 2 Hühner, zerschneidet sie in Viertel oder Gliedweis. Hiezu wird auch ein halbes Pfund Kalbfleisch genommen, in kleine Stücke zerschnitten, und mit den Stücken von den Hühnern gewaschen. Beydes setzet man in einem Fußhafen oder Kasserol mit einem Quart Fleischbrühe, einem Trinkglas voll Wein, und etwas Salz, auf Kohlen. Darein thut man noch einen halben Vierling in kleine Würfeln geschnittenen dürren Speck, etliche Lorbeerblätter, ein Bündelein Kräuter, als Thimian, Basilikum, Peterling und grüne Zwiebel. Dieß läßt man mit den Hühnern so lange kochen, bis sie keine Brühe mehr haben: so werden sie fertig seyn. Nun legt man sie auf ein Geschirr heraus, und deckt sie zu. In das Geschirr, worinnen sie eingekocht sind, thut man etliche Löffel voll Mehl, und läßt es gelb werden. Alsdann wird es mit ohngefähr 1 Maas guter brauner oder anderer Fleischbrühe auf-

aufgefüllt, und mit vielen geschnittenen Citronen-schaalen eine gute halbe Viertelstunde gekocht. Nun schöpft man das Fette von der Soose ab, rührt das Blut von den Hühnern hinein, läßts nur einmal aufkochen; treibt die Soose durch einen Seyher in ein anderes Geschirr, drückt den Saft von einer halben Citrone daran, legt die Hühner darein; läßt sie auf Kohlen so lange stehen, bis sie durch und durch recht heiß sind, und richtet sie an.

335. Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl.

Wann die Hühner gehörig zubereitet worden sind, kann man sie zerschneiden oder ganz lassen, aus frischem Wasser noch einmal herauswaschen, in ein Geschirr thun, und siedendes Wasser darüber gießen. Wann sie in diesem eine halbe Stunde gestanden sind: drücket man sie heraus, läßt in einem Fußhafen oder Kasserol zu 2 Hühnern eines Hühnereyes groß Butter zergehen; legt die Hühner darein, salzet sie, so viel nöthig; thut ein Bündlein Kräuter, als Thimian und Peterling, in welches in die Mitte ein wenig ganze Muskatenblüthe gebunden ist, dazu; und läßt es eine kleine Viertelstunde aneinander dämpfen. Dann bestreuet man die Hühner mit 2 Löffel voll Mehl, und wann dieses ein wenig angezogen hat: gießt man heiße Fleischbrühe dazu, thut Muskatennuß oder Blüthe daran, und läßt die Hühner vol-

vollends weich kochen. Indessen brühet man Spargeln oder Kariviol in gesalzenem Wasser weich, leget ihn auf der Schüssel, worauf man anrichten will, herum; nimmt etwas von der Soose darauf heraus, läßt es auf Kohlen ein wenig aufkochen, und leget dann das Fleisch dazwischen; gießt die noch übrige Soose darauf, und trägts auf.

336. Tauben in einer schwarzen Soose.

Die Tauben werden gemeiniglich so abgethan, daß man ihnen die Köpfe abschneidet. Dann läßt man das Blut, wie bey den Hühnern, in ein kleines Geschirr, worinnen ein wenig Essig ist, laufen; und rühret es um, damit es nicht gesteht. Dann werden die Tauben sauber geropft, ausgenommen, gewaschen, und zu Vierteln geschnitten, und ganz in ein Kasserol oder Fußhafen gethan. Dazu gießt man, wann es 2 Tauben sind, ein Glas Wein und ein Quart Fleischbrühe dazu; thut etliche Lorbeerblätter, eben so viel Citronenscheiben, eine gute Handvoll geriebenes schwarzes Brod, ein kleines Stücklein Zucker, einen Eßlöffel voll ganz klein geschnittenen dürren (gezügenen) Speck, einer starken Wälschnuß groß Butter, Salz, und endlich ein wenig gestoßene Nägelein und Muskatenblüthe oder Nuß daran; deckt das Geschirr zu, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis die Tauben weich sind. Sollte zu wenig Brühe daran seyn, kann man noch

ein

ein wenig Fleischbrühe nachgießen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man das Blut von den Tauben auch dazu; läßt es noch ein klein wenig damit auskochen, legt die Tauben auf eine Schüssel heraus, und richtet die Soose durch einen Seyher darüber an. **Junge Hühner und Enten** können auf die nemliche Art gekocht werden.

337. Junge Tauben gedämpft.

Wann die Tauben geropft, ausgenommen und gewaschen worden sind; werden sie halb oder zu Vierteln zerschnitten. Dann wiegt oder hackt man zu 2 bis 3 Tauben eine große Zwiebel, einen halben Vierling dürren Speck, und 20 bis 30 Kramets- (Wachholder-) Beere ganz fein; thut dieses mit den Tauben, nebst Salz, in einen Fußhafen, gießt ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran; stellt sie damit auf Kohlen, und läßt sie eine kleine halbe Stunde dämpfen. Unterm Dämpfen muß man sie etlichemal umschütteln. Dann gießt man nach Belieben Essig und Fleischbrühe, aber nur so viel daran, daß sehr wenig Soose an den Tauben ist. Wenn sie nun noch so lange, bis sie weich sind, damit gekocht haben: so richtet man sie an.

338. Tauben in brauner Soose.

Wasche die Tauben, schneide sie in Viertel, und setze sie mit Salz und Fleischbrühe oder Wasser zum Feuer. Wann sie kochen, so schäume sie

ab;

ab; und thu Citronenschelfen, ein wenig Muskatennuß, ein kleines Stücklein Butter, und zu 2 Tauben eine gute Handvoll abgesottene und klein gewiegte Schampignons, nebst 2 Löffel voll in Butter braun geröstetes Mehl, daran; laß die Tauben damit vollends weich kochen, und richte sie dann an.

339. Auf andere Art.

Lege auf den Boden eines Fußhafens oder Kasserols dünne Scheiben von Speck, auf diese Basilikum, Thimian, Peterling, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, ganze Nägelein, und ganzen Ingwer. Lege die Tauben entweder halb zerschnitten oder ganz darauf, und salze sie. Decke sie zu, und laß sie auf Kohlen dämpfen, bis sie weich sind. Indessen mache folgende Soose dazu: Röste etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelbraun, thu zuletzt fein geschnittene Zwiebeln dazu, und röste diese noch ein wenig mit. Rühre es mit heißer Fleischbrühe an, gieß Wein dazu, daß es gerade halb Wein und halb Fleischbrühe ist. Thu gestoßene Nägelein und etliche Lorbeerblätter, nebst ein wenig Essig und Citronenschelfen, dazu. Laß dieses aneinander kochen, lege die gedämpfte Tauben in diese Brühe, und wann sie darinnen noch einigemal aufgekocht haben: so richte sie an. Man kann die Tauben auch mit Hopfen, wie beym Lammfleisch Nr. 325. beschrieben wor-

den ist, oder mit Spargeln, wie bey den Hühnern Nr. 335. gezeigt worden, zurichten.

340. Tauben mit Krebsen.

Die Tauben werden, nachdem sie vorher sauber abgeropft, ausgenommen, gewaschen und noch eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt worden sind, mit heißem Wasser, Salz, etlichen Zwiebeln, Peterling, Thimian, und ein Paar Lorbeerblätter zum Feuer gesetzt; und nur so lange gekocht, bis sie ein wenig weich sind. Indessen macht man zu 4 Tauben von 25 Suppenkrebsen eine Krebsbrühe, wie bey den Suppen Nr. 4. beschrieben worden ist. Von den obern Schaalen behält man 10 bis 15 zurück, und füllt sie mit folgender Fülle: Man hackt die Leber und Mägen von den Tauben, mit ein wenig Speck, Zwiebeln, Citronenschelfen und Peterling ganz fein; rühret es mit Salz, ein wenig Muskatennuß, einer Handvoll Semmelmehl, und einem Paar Eyer durcheinander; und füllet die Krebsschaalen damit aus. Dann nimmt man von der Krebsbrühe den Butter herunter in ein kleines Geschirr, läßt ihn auf dem Feuer zergehen; rührt ein Paar Löffel voll Mehl darein, und läßt ihn so lange auf dem Feuer, bis er anfängt zu schäumen; gießt von der Krebsbrühe so viel daran, als man zur Soose nöthig hat, daß sie nicht zu dünn wird; legt die Tauben mit den gefüllten Krebsschaalen

darein,

darein, und läßts noch so lange kochen, bis beydes fertig ist. Man kann aber auch die gefüllten Krebsschaalen backen, und sie, erst wann man bald anrichten will, nur einmal in der Krebssoose aufkochen lassen. Es können auch Citronenschelfen, ein Glas Wein, Muskatenblüthe, und abgesottene Morgeln mit dieser Brühe gekocht werden. Eben so kann man auch junge **Hühner** zurichten, und abgesottenen Kaviviol oder Spargeln dazu nehmen. Bey dem Anrichten legt man die Krebsschwänze ganz, oder auch der Länge nach zerschnitten, auf und zwischen den Tauben herum. Bey dieser Speise können auch gesottene und gebackene Knöpflein gebraucht werden.

341. Kapaun in Soose.

Wann der Kapaun abgestochen, und gleich darauf mit sammt den Federn 12 Stunden lang in frisches Wasser gelegt worden ist: wird er abgebrüht, ausgenommen, sauber gewaschen, und wieder eine Stunde in frisches Wasser gelegt; dann noch einmal herausgewaschen, und in ein Kasserol oder Fußhafen mit Salz, kaltem Wasser, einem Glas Wein, Citronenschelfen, einer ganzen geschälten Zwiebel, etwas ganzem Gewürz, wie weiter unten gezeigt wird, und einem Kalbsknoten zugesetzt. Hierinnen wird der Kapaun so lange gesotten, bis er weich ist. Alsdann wird in einem Stück Butter, den man

zergehen läßt, 3 Löffel voll weisses Mehl, so lange geröstet, bis er anfängt zu schäumen. Dieses rühret man mit der Brühe von dem Kapaunen an, thut eine kleine ganze Zwiebel, Citronenschelfen, ein Lorbeerblatt, etliche ganze Pfefferkörner, ein wenig ganze Muskatenblüthe, und ein Paar ganze Nägelein dazu, und läßt die Soose eine halbe Stunde kochen. Man muß auch Morgeln etlichemal in Wasser absieden, dieses davon abgießen, und wann sie recht sauber sind, ein wenig Fleischbrühe daran schütten: sie mit dieser bis auf 3 bis 4 Löffel voll einkochen lassen, und an die Soose des Kapaunen thun, damit diese Farbe und Geschmack davon bekommt. Endlich macht man die Soose, ehe man sie anrichten will, recht siedheiß; drücket Citronensaft daran, rühret sie mit etlichen Eyerdottern an, und richtet sie, wann der Kapaun auf eine Schüssel gelegt worden ist, darüber an. Diese Soose kann man auch zu Kalbfleisch, welches auf eben diese Art gekocht werden kann, gebrauchen.

342. Alte oder junge Hühner in einer weissen Soos.

Wenn man ein altes Huhn dazu nehmen will: muß es nach dem Stechen, wenigstens 12 Stunden, in frisches Wasser gelegt werden. Wann es nun abgebrühet und sauber gewaschen ist: setzet man es mit heißem Wasser und Salz zum Feuer.

Feuer. Siedet es, so schäumet man es fleißig ab; thut Peterling, Zelleriwurzeln und Pori (Lauch) daran; läßt dieses damit so lange kochen, bis es recht weich ist. Dann macht man folgende Soose daran: Man rühret 3 bis 4 Eyerdotter in einer kleinen messingenen Pfanne mit einem Löffel voll Mehl, und ein Paar Löffel voll kalten Wassers an; füllt es nach und nach mit der Brühe, worinnen die Henne gesotten worden ist, so viel auf, als man zur Soose braucht; drücket den Saft von einer halben Citrone daran, thut ein Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin, eine geschälte ganze Zwiebel, ein wenig Muskatenblüthe und ein Stück Butter daran. Dieses rührt man auf dem Feuer so lange, bis es kocht, leget die Henne auf eine Schüssel, und richtet die Soose durch einen Seyher darüber an. Wenn man junge Hühner auf diese Art zurichtet, dörfen sie nach dem Stechen nicht so lange als die alten, sondern nur 4 bis 6 Stunden in Wasser gelegt werden; welches ein für allemal hier angemerkt wird.

343. Farsirter Kapaun.

Man bereitet den Kapaunen, wie schon Nr. 341. gezeigt worden. Wann er nun aus dem Wasser genommen wird: so näht man die Oeffnung, wo der Kapaun ausgenommen worden ist, zu; macht, so lang der Rücken ist, einen geraden Schnitt bis aufs Bein hinein, löset die

Haut mit allem Fleisch, so an den Gebeinen rund herum ist, ab; und so auch die Schlegel und Flügel aus den Gelenken, so, daß das bloße Gerippe allein bleibt. Man muß aber sehr Achtung geben, daß die Haut ja kein Loch bekommt. Oben muß der Hals auch so aus der Haut abgelößt werden, daß er sammt dem Gerippe herausgenommen werden kann; die Haut aber nicht zerrissen wird. Dann nimmt man etwas von dem innern Brustfleische, hackt es mit ein wenig frischem Speck ganz fein; rühret es mit 4 Eyerdottern, etlichen Löffeln voll süßen Raum, gestoßenen Muskatenblumen, Salz, und für einen halben Kreuzer eingeweichtes, wieder fest ausgedrücktes, in Butter gedämpftes weisses Brod an; stößt alles miteinander in einem Mörsel, daß es recht fein wird. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, schlägt das Weisse von den 4 Eyern zu einem dicken Schnee, und rühret es mit ein wenig klein geschnittenen Citronenschelfen an das Gestoßene, füllt es in den ausgebeinten Kapaunen hinein; nähet den Rücken mit einem Zwirnfaden zusammen, und bindet oben den Hals, ganz nahe an der Brust, mit einem Faden zu. Darauf drückt man die Brust, Schlegel und Flügel zierlich zurecht, daß der Kapaun wieder, so viel möglich, eine gute Form bekommt. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols oder Fußhafens mit Speckscheiben und etlichen dünnen Schnitten Kalbfleisch; auf diese thut man Citronenscheiben, ganze Muskatenblüthe, etliche ganze

Pfef-

Pfefferkörner, auch Thimian und allerhand Wurzeln; legt den gefüllten Kapaunen darauf, und gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, um ihn darinnen auszukochen. Wann er nun fertig ist, so macht man eine Krebssoose mit Morgeln, Krebsschwänzen und Briesen daran. Man kann aber auch eine Austernsoose auf folgende Art daran machen: Man bricht die Austern aus, läßt sie in einem kleinen Geschirre mit einem Stücke Butter ein klein wenig dämpfen; streuet etliche Löffel voll Mehl dazu, und wann auch dieß noch ein wenig damit gedämpft hat: so füllt man es mit der Brühe, worinnen der Kapaun gekocht worden ist, auf; thut ein wenig Muskatenblüthe und den Saft von einer halben Citrone dazu, auch wenn man will, ein Glas Wein; läßt es eine gute Viertelstunde kochen, und richtet es über den gefüllten Kapaunen an. NB. Man darf das Gefülle ja nicht zu fest in den Kapaunen füllen, sonst zerspringt die Brust gerne. Beym Anrichten muß die Brust oben seyn.

344. Gedämpfte Enten mit Kappernbrühe.

Wann die Enten abgestochen, geropft, ausgenommen, und etlichemal aus frischem Wasser heraus gewaschen worden sind; legt man sie, nachdem sie gesalzen worden, in einen flachen Fußhafen in zergangenen Butter, und läßt sie

so lang darinnen dämpfen, bis sie gelb sind. Dann legt man sie in ein anderes Geschirr, gießt gute heiße Fleischbrühe, ein Trinkglas voll Wein, und wems beliebt, auch ein halbes Glas Essig, daran; thut Citronenschelfen, etliche ganze Zwiebeln, ein klein wenig Pfeffer, Muskatennuß, etliche ganze Gewürz-Nägelein dazu, und läßt sie damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man zu 2 Enten 3 Löffel voll Mehl ganz dunkelbraun; rührt es mit der Brühe von den Enten an, thut es nebst 4 Eßlöffel voll Kappern dazu, und läßt sie damit vollends auskochen. Dann richtet man sie an, bestreut sie mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen, und giebt sie auf den Tisch.

Eben so können auch **wilde Enten** zugerichtet werden, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes schwarzes Brod, auch Essig, und ein wenig Zucker zur Soose. Die wilden Enten muß man aber wenigstens 4 Tage, ehe man sie kochen will, in Essig legen, damit sie mürb werden.

345. Gedämpfte wilde Enten mit Fars.

Wann die wilden Enten abgeropft, ausgenommen und gewaschen sind: so werden sie Gliederweis zerschnitten, in ein Geschirr gethan; mit Salz, ein wenig gestoßenen Nägelein, Pfeffer und

und Ingwer bestreut; ein Glas voll Wein, nebst etlichen Eßlöffeln voll Essig darunter siedend gemacht, darüber gegossen und zugedeckt. So läßt man sie stehen, bis folgende Fars gemacht ist: Man nimmt, wenn es zwey Enten sind, einen guten halben Vierling Speck, 6 Loth sauber gewaschene, ausgegrätete Sardellen, eine Handvoll Schalottenzwiebeln, von einer halben Citrone die Schaale; und von den Enten die Leber, das Herz und den Magen, von dem das Hautige zuvor abgeschnitten werden muß. Dieses alles wird, nebst noch einem Stücklein von einer andern Leber, recht fein gehackt oder gewiegt; ein wenig gedörrtes Basilikum und Thimian darein gerieben, eine gute Handvoll geriebene Brosamen von schwarzem Brode darein gerührt, und eine Messerspitz voll gestoßener Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Muskatenblüthe daran gethan. Wann dieß geschehen ist, werden die Enten aus dem Weine herausgenommen, auf einen Deckel gelegt, daß sie ablaufen, und die Fars mit dem nemlichen Weine, worinnen die Enten gelegen sind, angerühret. Alsdann läßt man ein Stück Butter, eines kleinen Hühnereyes groß, heiß werden; thut die Enten darein, und läßt sie eine gute halbe Stunde dämpfen. Hernach wird die Fars dazu gethan, mit den Enten durcheinander geschüttelt; und wann sie mit diesem noch eine Viertelstunde gedämpft sind: so gießt man nur noch so viel Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein daran, daß die Enten vollends darinnen weich

kochen können. Man muß sie öfters umwenden, sie brennen sonst gern an. Sind sie weich genug gekocht, so werden sie angerichtet.

Man kann die Enten aber auch auf die nemliche Art zubereiten, und wann sie gedämpft sind, in eine Pastete von mürbem Butter- oder Hefen-Teig legen; die Hälfte von der Fars dazwischen füllen, die andere Hälfte aber kochen, und dann erst, wann die Pastete gebacken ist, vollends dazu thun.

346. Wilde oder zahme Enten gefüllt.

Wenn die Enten sauber geropft worden sind, brühet man die zahme Enten mit siedendem Wasser, putzt sie, wäscht sie in lauem Wasser nochmals ab; nimmt sie aus, wäscht sie aus frischem Wasser, und läßt sie in einem andern eine Stunde liegen. Aus diesem wäscht man sie noch einmal heraus, salzt sie in- und auswendig, und läßt sie so lange liegen, bis die Fülle auf folgende Art dazu gemacht ist: Man wiegt oder hackt die Leber mit zweymal so viel frischem Speck, als die Leber ist, nebst Schalotten- oder andern Zwiebeln, etwas Peterling, ein wenig Basilikum und Thimian recht fein. Wann dieß geschehen, thut man, wenn es nur eine Ente ist, eine gute Handvoll Semmelmehl, Salz, ein wenig Pfeffer und Nägelein, nebst Citronensaft dazu; rühret es mit 3 bis 4 Eyerdottern an, und füllt

füllt die Ente, nachdem man das Wasser davon hat wohl ablaufen lassen, damit aus, und nähet sie zu. Nun legt man dünne Speckscheiben auf den Boden eines Fußhafens oder Kasserols; auf diese zu dünnen Stücken geschnittenes Kalbfleisch; und auf dieses etliche zerschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter. Dann legt man die Ente darauf hinein, deckt das Geschirr zu, und läßts auf Kohlen dämpfen; wendet sie etlichemal um, und wann sie halb fertig ist, gießt man ein Glas Wein, nebst einem Quart Fleischbrühe daran; röstet etliche Löffel voll Mehl in heißgemachtem Butter ganz gelb, thut dieses, nebst ein wenig gebrannten Zucker auch dazu, und läßt die Ente darinnen vollends auskochen. Dann legt man sie auf eine Schüssel heraus, schöpft das Fette von der Soose mit einem Löffel ab, drücket Citronensaft daran, und richtet sie durch einen Seyher über die Ente an; bestreuet sie mit geschnittenen Citronenschaalen, und giebt sie auf den Tisch. Auf die nemliche Art werden auch die **wilden Enten** zubereitet; nur daß sie nicht abgebrüht, sondern nur die Federn abgerupft, und sonst sauber geputzt werden.

347. Uebergebliebenes Fleisch von allerley Geflügel zu grilliren.

Man nimmt, zum Exempel Schlegel, oder andere Stücke von übriggebliebenen gebratenen Geflügel, schneidet überzwerch Schnittlein darauf

auf herum; mischt Semmelmehl, ein wenig fein gewiegten Peterling, Salz, und nur einen Messerspitzen voll Pfeffer durcheinander; kehret die Stücke in zergangenem Butter um, bestreuet sie mit dem untereinander Gemischten; und legt sie auf einen Roost auf Kohlen, bis sie auf beyden Seiten gelb sind. Unter dem Braten besprengt man sie mit ein wenig zergangenen Butter. Indessen macht man folgende Soose dazu: Röste in einem Stücklein zergangenen Butter eine kleine halbe Handvoll Schalotten- oder andere fein geschnittene Zwiebeln mit einem Löffel voll Mehl ganz gelb; gieß gute Fleischbrühe, nebst einem Gläslein Wein dazu, laß es kochen. Wenn die Soose nicht braun genug ist, brenne Zucker, wie bey den Soosen beschrieben wird, daran. Thu klein geschnittene Citronenschelfen dazu, und ehe du anrichten willst, so drücke Citronensaft daran; gieß die Soose in eine flache Schüssel, und lege das Grillirte darein. Wems beliebt, kann ein Paar Eßlöffel voll Senf an die Soose thun.

348. Ragout von kaltem Braten.

Laß ein Stück Butter in einem Kasserol oder Fußhafen heiß werden, röste nach Gutdünken Mehl gelb darinnen; zuletzt röste auch eine halbe Handvoll klein geschnittener Schalottenzwiebeln ein wenig mit. Rühre es mit guter heißer Fleischbrühe, so viel zur Soose nöthig ist, an;

an; gieß ein wenig Wein oder Essig dazu, thu Citronenschaalen, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß dazu, und laß es eine Viertelstunde kochen. Lege die Stücke von dem Braten hinein, und laß es auf Kohlen noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch Sardellen und Kappern, oder statt dieser in Wasser abgesottene Morgeln und eingemachte Schampignons dazu thun; aber dann wird der Essig weggelassen. Wenn man Bratenbrühe hat: so kann sie mit zur Soose genommen werden.

349. Hascheh (Hachis) oder Gehäck von Kälberbraten.

Man hackt oder wiegt den übriggebliebenen Kalbsbraten mit etwas Citronenschaalen; aber nicht gar fein; röstet etwas Semmelmehl in Butter ganz weißgelb, thut das Gehackte mit ein wenig geriebener Muskatennuß dazu, macht es durcheinander; gießt ein wenig Wein und noch so viel Fleischbrühe daran, daß es wie ein Mus (Brey) ist. Dann läßt man es auf Kohlen eine Viertelstunde kochen, und richtet es an. Man kann das Semmelmehl auch ungeröstet mit einem Stücklein Butter an das gehackte Fleisch thun, und so mitkochen lassen. Auch können kleine Weinbeere nach Belieben dazu gethan werden.

350. Ragout von übriggebliebener gebratener Gans oder anderem Geflügel.

Das Fleischigte solches übriggebliebenen Geflügels, schneidet man zu Stücken, von beliebiger Grösse, so, daß nur die größten Beiner davon kommen. Diese Beiner hacket man in kleine Stücklein zusammen, thut sie in einen Fußhafen mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatte, etlichen Citronenscheiben, einer zu Stücken geschnittenen Zelleriwurzel, und etlichen gelben Rüben, ganzen Nägelein und Pfefferkörnern; auch ein wenig Zucker und einer obern Rinde von einem weissen Kreuzerbrod, welche aber vorher in heißgemachtem Schmalz schön gelb gebacken werden muß. An dieses alles gießt man ein Glas Wein, und so viele Fleischbrühe noch, als man zur Soose braucht. Dann läßt man es eine kleine Stunde, oder so lange kochen, bis alles weich ist. Nun treibt man es durch einen Seyher, legt das gebratene Fleisch hinein, setzt es mit diesem wieder auf Kohlen, und läßts noch so lange kochen, bis dieses durch und durch warm ist, dann richtet man es an.

351. Gänsegeräusch (Gäns-Pfeffer) schwarz zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschirr, worinnen ein wenig Essig und Salz ist, laufen, und rühret es mit dem

Mes-

Messer, womit man die Gans gestochen hat, so lange bis es kalt ist, damit es nicht gerinnt. Wann nun die Gans geropft, gebrüht, ausgenommen und gewaschen worden ist: hauet man den Kopf und Hals, die Flügel und Füße ab. Diese Glieder, nebst dem Magen und der Leber, nennt man Geräusch. Wann der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und die Flügel in Stücken zerhackt worden sind; wird solches alles noch einmal gewaschen, und mit etwas Salz und heißem Wasser zum Feuer gesetzt. Wann es eine halbe Stunde gekocht hat, schäumet man es ab, und thut eine ganze große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaalen, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Nägelein, nebst Essig, dazu. Mit diesem läßt man es weich kochen, röstet 3 Löffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalze ganz dunkelbraun, rühret es mit der Brühe vom Gänsgeräusch an, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Dann läßt man das aufgefangene Blut durch einen Seyher in die Brühe laufen, schüttelt es wohl um; wann dieß geschehen, richtet man an.

352. Gänsegeräusch mit Peterling.

Dieses wird, wie das vorige, mit Salz und heißem Wasser zum Feuer gesetzt. Wann es abgeschäumt ist, nimmt man, nach Belieben, Peterling, sammt den Wurzeln, putzet und wäschet ihn sauber, brühet ihn mit siedendem Wasser an, und

und wann er in diesem eine halbe Stunde gestanden ist, gießt man ihn ab, drücket ihn aus, und thut ihn mit ein wenig Muskatennuß und Ingwer zu dem Gänsegeräusch, und läßt ihn damit kochen. Wann er nun bald weich ist, röstet man in heißgemachtem Butter 3 Löffel voll Mehl gelb, rühret es mit der Brühe von dem Gänsegeräusch an, läßt es noch eine gute Viertelstunde kochen, und richtet es an.

353. Gänseleber zu kochen.

Die kleine Gänslebern nimmt man gemeiniglich zum Geräusche, oder man braucht sie zum Gefüll, oder man macht Knöpflein daraus; die großen aber werden auf folgende Art zubereitet: Man thut sie mit etwas vom Fetten in einen kleinen Fußhafen, deckt ihn zu, legt unten und oben Kohlen dazu, daß die Leber langsam dämpft. Wann nun das Schmalz ausgebraten ist: gießt man es davon, bestreut die Leber mit ein wenig Mehl, legt eine mit Nägelein besteckte Zwiebel dazu, und läßt es ein wenig gelb werden; gießt etliche Eßlöffel voll Fleischbrühe, und eben so viel Wein oder Essig daran; läßt die Leber damit noch ein wenig aufkochen, salzet sie, und richtet sie an. Wenn man Citronensaft, statt des Essigs nimmt: ist es schmackhafter. Ehe man sie auf den Tisch trägt, streuet man klein geschnittene Citronenschelfen darauf.

354. Auf andere Art.

Man schneidet die Leber zu ganz dünnen Stücklein, bestreuet sie mit einem Eßlöffel voll Mehl; läßt ein Stücklein Butter in einem Pfännlein heiß werden; thut die Leber, nebst einer kleinen, so fein als möglich geschnittenen Zwiebel darein, und läßts eine halbe Viertelstunde dämpfen; unter dieser Zeit muß sie aber etlichemal umgewendet werden. Dann thut man einen Eßlöffel voll Citronensaft oder Weinessig daran; und wann die Leber noch eine halbe Viertelstunde damit gedämpft hat, salzet man sie, richtet sie an, bestreuet sie mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und trägt sie auf. Wems beliebt, der kann auch ein wenig gestoßene Nägelein dazu thun.

355. Kuttelflecke zu kochen.

Wasch die Kuttelflecke aus 2 bis 3 warmen Wassern recht sauber heraus. Nach diesem lege sie eine Weile in frisches Wasser, aus diesem wasch sie nochmals heraus. Schneid sie in Fingers lange, und kleinen halben Fingers breite Stücke; und setze sie mit heißem Wasser zum Feuer; laß sie so lange sieden, bis sie weich sind; gieß sie ab, und schneid sie in ganz schmale Stücke. Röste in heißgemachtem Butter oder Schmalze etliche Löffel voll Mehl ganz gelb; zuletzt röste eine fein geschnittene Zwiebel ein wenig

mit; rühre es mit heißer Fleischbrühe oder Wasser an, gieß es über die geschnittene Kuttelflecke, nebst Essig; daß es aber nicht zu viel Brühe wird. Thu ein wenig Pfeffer, Ingwer, und, wems beliebt, ein wenig Safran dazu. Laß dieses mit den Kuttelflecken vollends so lange kochen, bis sie recht weich sind, und richte sie dann an. Man kann die Kuttelflecke auch, wann sie recht weich gesotten worden sind, mit zergangenem Butter bestreichen, mit Salz und Semmelmehl bestreuen, und auf dem Rooste so lange braten, bis sie auf beyden Seiten gelb sind. So pflegt man sie gemeiniglich zu den Erbsen, die man als Zugemüs giebt, aufzutragen.

356. Ochsen-Hirn auf allgemeine Art zu kochen.

Wasch das Hirn sauber aus frischem Wasser, lege es nach diesem in warmes Wasser, und putze die Haut und das Blutige davon ab. Wasch es noch einmal, lege es in ein Geschirr, gieß Fleischbrühe und Essig dazu; salze es so viel nöthig, und laß es eine gute halbe Stunde kochen. Dann röste Mehl in heißgemachtem Butter darein, thu ein wenig Safran und Muskatenblüthe, nebst einer ganzen Zwiebel dazu, und wann es mit diesem noch eine Viertelstunde gekocht hat: so richte es an. Man kann es auch wie Kalbs-Hirn zurichten, nur daß es länger kochen muß.

357. Schaf- oder Kalbs-Mägen zu füllen.

Wasch die Mägen recht sauber aus warmem und kaltem Wasser heraus, und laß sie dann im Wasser liegen, bis die Fülle auf folgende Art gemacht ist: Man hacket die Lunge und Leber von einem Kalbe oder Lamme ganz fein. Wann dieß geschehen ist, hacket man eine Zwiebel und eine Handvoll Peterlingkraut auch recht fein, dämpft dieß in einem Stücke zergangenen Butter; rührt das Gehackte mit einem kleinen Trinkglas voll Milch, und 3 bis 4 Eyern an; streuet Semmelmehl darauf, thut die gedämpfte Zwiebel, nebst Salz und ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muskatennuß dazu, und rührt alles recht durcheinander. Darnach drücket man die Mägen aus dem Wasser heraus, füllt sie ein, und näht sie mit einem Faden zusammen, oder steckt sie mit einem spitzigen Hölzlein zu; leget sie in heißes Wasser, mit Salz, und läßt sie eine Stunde sieden. Wenn sie fertig sind, legt man sie auf eine Schüssel, gießt von der Brühe daran, und schmälzt mit gelbgeröstetem Semmelmehl, oder macht die gesottene Mägen in einer Pfanne in zergangenem Butter gelb, und trägt sie mit diesem auf.

Man kann zu dieser Fülle auch fein gehacktes und in Butter gedämpftes weisses Kraut, worunter man eine Zwiebel nimmt, statt der Lun-

gen und Leber gebrauchen; aber dann nimmt man, statt des Semmelmehls, in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod dazu; nur ist zu merken, daß man die Fülle ja nicht zu fest machen darf, sonst springen die Mägen gerne auf.

Eyer- Milch- Mehl- und andere Nebenspeisen.

358. Weich gesottene Eyer.

Hiezu gehören frische Eyer, die nicht länger als höchstens 8 Tage alt sind. Diese werden mit Salz und Wasser abgewaschen, und dann mit kaltem Wasser zum Fever gesetzt. Wann das Wasser anfängt zu sieden, nimmt man sie heraus und giebt sie gleich auf den Tisch. Oder legt man die Eyer in schon siedendes Wasser, so läßt man sie so lange, als man 100, aber nicht zu langsam zählt sieden: so werden sie fertig seyn. Wie man die verlohrnen Eyer macht, ist bey den Suppen Nr. 63. schon beschrieben worden. Diese werden auch auf gekochten Spinat gebraucht.

359. Ge-

359. Gerührte Eyer mit einer Kruste.

Man verrührt 4 Eyer mit einem halben Quart süßem Raum, Salz, und ein wenig fein geschnittenen Peterling oder Schnittlauch; gießt es in ein messingenes Pfännlein, thut eines kleinen halben Hühnereyes groß Butter dazu; rühret es auf dem Feuer ganz langsam, bis es gestehen will, und richtet es ja gleich auf eine Schüssel an, weil die Eyer sonst zu hart werden. Was noch in der Pfanne zurück bleibt, läßt man gelb werden, und legt es darauf herum.

360. Gerührte Eyer mit Spargeln.

Man schneidet Suppen-Spargeln in Gliedslange Stücke, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, gießt sie in einen Seyher ab; verrührt Eyer mit Raum, läßt Butter in einem flachen Fußhafen zergehen, aber nicht heiß werden; thut, nebst Salz, die Eyer und die Spargel hinein, rührt es so lang, bis die Eyer gestehen, dann richtet man es an.

361. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Zu 8 Eyern nimmt man 4 Loth Sardellen, läßt sie eine Stunde wässern, wäscht sie sauber, grätet sie aus, und schneidet sie ganz klein. Nach diesem läßt man in einem flachen Fußhafen ein

Stück Butter zergehen, thut zuerst die Sardellen darein, rührts durcheinander, zerklopft die Eyer mit ein wenig Muskatenblüthe und Salz recht stark; thut sie zu den Sardellen, und rühret beydes auf Kohlen so lang, bis die Eyer gestehen, dann richtet man sie an. Man kann auch Häringe oder Picklinge ausgräten, zu kleinen Stücklein schneiden, in Butter ein wenig rösten, unter die zerklopfte Eyer thun, und miteinander auf Kohlen so lang rühren, bis sie gestanden sind.

362. Gerührte Eyer mit grünen Erbsen.

Hiezu gehören Körner von grünen Erbsen. Wann man von diesen 3 bis 4 Händevoll nimmt, läßt man eines kleinen Hühnereyes groß Butter zergehen; thut die Erbsen, nebst einem Eßlöffel voll so fein als möglich geschnittenen Peterling, nebst so viel Salz als nöthig ist, darein; deckt das Geschirr zu, und läßt die Erbsen so lang dämpfen, bis sie weich sind. Dann thut man ein klein wenig gestoßene Muskatenblumen und Pfeffer dazu; zerklopft 4 Eyer mit einem halben Quart Raum, rühret dieß unter die weich gedämpften Erbsen, und läßts nur noch so lange auf den Kohlen, bis die Eyer gestanden sind; dann richtet man sie an.

363. Ragout von Eyern.

Siede für 4 Personen 8 Eyer hart, schäle sie ab, schneid sie voneinander, und thu das Gelbe davon heraus. Schneid etliche Zwiebeln zu zarten Scheiben, dämpfe sie in Butter, bis sie weich sind; laß sie aber nicht gelb werden. Zerdrücke das Gelbe von den Eyern, thu es mit etlichen Löffeln voll süßem Raume, Salz, ein wenig Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüthe zu den gedämpften Zwiebeln, und laß es einmal damit aufkochen. Dann schneid das Weisse von jedem Ey in Viertel, fülle das Gekochte anstatt des Gelben hinein, und trag sie entweder so auf, oder mache eine Soose von Raum, oder eine Buttersoose darüber.

364. Fricassee von geschnittenen Eyern.

Man nimmt Eyer so viel als beliebt, siedet sie hart, und läßt sie erkalten. Dann schälet man, wann es 6 Eyer sind, eine Zwiebel, und schneidet sie so fein als möglich ist; auch eine Handvoll Peterlingkraut wäscht man, und wenn es eben so fein als möglich geschnitten ist: so dämpfet man es in eines guten halben Hühner-Eyes groß zergangenen Butter ganz weich; streuet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl daran, und füllet es mit ohngefähr einem Quart guter Fleischbrühe, oder am Fasttage mit Erbsenbrühe auf; thut Salz, ein wenig Pfeffer,

Ingwer und Muskatenblüthe dazu; und wann es damit eine Viertelstunde gekocht hat: schälet man die Eyer, thut das Gelbe davon, und schneidet das Weisse nach Belieben; mischet es in die gekochte Soose, läßts darinnen recht heiß werden, und richtets dann an. Wems beliebt, kann ein wenig Essig und Kappern mitkochen lassen, oder zur Abwechslung kurz abgebrochene und abgebrühte Spargeln, oder Schampignons, oder Morgeln mitkochen. Die Dotter werden klein geschnitten, und beym Anrichten darauf und um den Rand gestreut.

365. Gebackne Eyer.

Man macht Schmalz in einem Pfännlein heiß. Indessen schlägt man ein Ey in einen Schöpflöffel so aus, daß der Dotter ganz bleibt; salzet es ein wenig, streuet nur so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern halten kann, darauf; gießt es in das heiße Schmalz, und läßt es auf dem Feuer schnell backen. Dann legt man es mit einem Löffel entweder auf gekochten Spinat, oder nur so auf einen Teller heraus, und verfährt mit den übrigen Eyern, so viel man ihrer braucht, eben so; nur muß man recht geschwind seyn, daß der Dotter weich bleibt.

366. Ein-

366. Eingeschlagene Eyer.

Man bestreicht eine Schüssel oder einen flachen Fußhafen dick mit Butter, schlägt die Eyer hinein; aber man muß recht Acht geben, daß der Dotter ganz bleibt. Dann salzet man sie, streuet ein wenig Muskatenblüthe darauf, und stellt sie auf Kohlen. Oben darüber hält man eine glühende Schaufel, damit sie geschwind auflaufen: so sind sie fertig.

367. Farsirte oder gefüllte Eyer.

Man siedet Eyer hart, schälet sie, schneidet sie entzwey, und nimmt die Dotter heraus, welche klein gehackt werden. Zu diesen thut man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod, kleine Weinbeere, Muskatenblüthe, ein wenig Raum und Butter, nebst etlichen Eyern; rühret dieses über dem Feuer, wie gerührte Eyer; nur daß es nicht zu hart wird. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, füllet die zerschnittene, ausgehöhlte Eyer, statt der Dotter, damit aus; und setzet sie hernach in eine Schüssel, um welche zuvor ein Kranz von Teig gemacht werden muß; gießt ein wenig süssen Raum und zergangenen Butter daran, und stellt sie in einen Backofen, daß sie oben gelbbraun werden. Indessen nimmt man zu 3 Eyerdottern ein Quart süßen Raum, rühret die Eyerdotter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und

dem Raum an; thut einer wälschen Nuß groß Butter, und ein wenig Muskatennuß dazu, rühret dieß auf dem Feuer ab, und richtet es hernach über die Eyer an. Wer das Süße liebt, kann Zucker und Zimmet zu diesen Eyern nehmen; aber die Muskatennuß weglassen.

368. Gefüllte Eyer auf andere Art.

Man siedet die Eyer hart. Dann wird Spinat, wie zum Gemüs gebrüht, gehackt, und mit ein wenig Salz im Butter gedämpft; Muskatennuß dazu gerieben, jedes hart gesottene Ey zu 3 Theilen zerschnitten, eines halben Fingers dick von dem Spinat dazwischen gefüllt, und die 3 Theile wieder aufeinander gemacht, wie sie zuvor gewesen sind. Wann sie alle fertig sind, wendet man sie in einem zerklepperten Ey um, bestreut sie mit Semmelmehl, und bäckt sie aus heißem Schmalze schön weißgelb heraus: legt sie in eine Schüssel, und macht eine süße Raumsoose auf folgende Art darunter: Man rühret einen halben Rührlöffel voll Mehl mit einem Quart süßen Raum an, thut einer starken Wälschnuß groß Butter dazu, und läßts unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen, richtet es in eine Schüssel an, und legt die Eyer darein. Diese Speise sieht nicht nur sehr schön aus, sondern schmeckt auch recht gut.

369. Gefüllte Eyer noch anders.

Die Eyer werden, wie die vorigen, hart gesotten, in der Mitte voneinander geschnitten, und das Gelbe heraus gethan. Dann wird zu 4 Eyern für einen halben Kreuzer weisses Brod in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, und mit einer fein geschnittenen Zwiebel, und einer halben Handvoll zart gewiegtem Peterlingkraut, in einem Stücke Butter gedämpft; mit Salz, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer, und etlichen Eyern angerührt. Die hart gesottenen Eyerdotter müssen mit einem Löffel zerdrückt, und auch darunter gerührt werden. Dann füllt man die Eyer damit aus, bestreicht sie mit zergangenem Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, stellt sie in einem mit Butter beschmierten Bleche so lange in einen Backofen, bis sie ein wenig gelb werden, und macht eine Butter- oder eine braune Soose darüber.

Man kann sie auch gleich in einer von diesen Soosen ein wenig aufkochen lassen, ohne daß sie vorher in Ofen gestellt werden müssen. Oder: Man kann sie auch neben mit zerklopftem Ey bestreichen, wieder zusammen machen, noch einmal in Ey umkehren, mit Semmelmehl bestreuen, und aus heißem Schmalze backen.

370. Eine noch kürzere Art von gefüllten Eyern

Ist diese, daß man die hart gesottenen Eyer abschält, zu Vierteln schneidet, eine Zinnschüssel oder ein flaches Blech mit Butter bestreicht, ein wenig Mehl darauf säet; die Eyer auf dieses herum legt, ein wenig salzet, süßen Raum dazu gießt, oben ein wenig Semmelmehl herum streuet, kleine Schnitten von Butter dazu thut, und in einem Backofen, oder zwischen unten und obenhin gelegten Kohlen gelb macht, dann auf den Tisch giebt.

371. Eyer mit brauner Buttersoos.

Die Eyer werden, wie schon gezeigt worden ist, so gebacken, daß der Dotter noch ganz weich bleibt. Indessen läßt man, wenn es 6 Eyer sind, ein Stück Butter, eines halben Hühnereyes groß, recht heiß werden; gießt etwas Essig daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, läßt es aufkochen; legt die gebackenen Eyer auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, bestreuet sie mit gebackenem Peterlingkraut, wie bey den Fischen schon gezeigt worden ist, und trägt sie auf.

372. Verlohrne Eyer mit einer Brühe.

Nimm frische Eyer, verliehre sie in Wasser, wie sonst schon Nr. 63. gezeigt worden ist.

Dann

Dann nimm eine Handvoll jungen Sauerampfer, stoß ihn in einem Mörser, presse den Saft heraus; laß ein Stück Butter zergehen, rühre einen Eyerdotter, nebst Salz, Muskatennuß und dem Sauerampfersaft darein; laß es auf Kohlen heiß werden, lege die Eyer auf eine Schüssel, und richte die Brühe darüber an. Man kann auch eine Sardellensoose darüber machen.

373. Verdeckte Eyer.

Die Eyer werden recht sauber abgewaschen, und abgetrocknet; dann werden unten und oben kleine Löcher darein gemacht, und die Eyer ausgeblasen. Das Weisse und Gelbe wird alsdann mit Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer, und wann es 6 Eyer sind, einer guten Handvoll durcheinander gemischte, und so fein als möglich gewiegte oder gehackte Kräuter, als Peterling, Schnittling, Körbel und Sauerampfer, recht stark zerkleppert; die ausgeblasene Eyer wieder damit ausgefüllt, die Löcher aber mit Teig, der mit Eyerweiß und ein wenig Mehl angemacht wird, gut verschmiert in siedendes Wasser gelegt. Darauf läßt man sie so lange sieden, bis sie hart sind. Wann dieß geschehen ist, und die Eyer kalt sind; so werden sie abgeschält, und noch einmal in zerkleppertem Ey umgewendet, mit Semmelmehl bestreuet, und im Schmalze gebacken: oder mit Mehl bestreut an einen ganz dünnen Spies gesteckt, mit zergangenem Butter

ter

ter begossen, und so lang auf Kohlen umgewendet, bis sie recht schäumen, so sind sie fertig. Nun kann man eine Raum- Sardellen- oder Butter-Soose machen, in eine Schüssel anrichten, die Eyer darein legen, und so auftragen; oder man kann die Eyer auch zerschneiden, und zum Garniren der Zugemüse an Fasttagen gebrauchen.

374. (Oumelette) Pfannenkuchen mit Spinat.

Omelette ist ein ganz dünner Eyerpfannenkuchen. Man nimmt zu 4 Eyern einen gehäuften Rührlöffel voll Mehl, rühret ihn mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch an, schlägt nach und nach die Eyer dazu, und salzet den Teig, so viel nöthig ist. Dann läßt man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß werden, gießt so viel hinein, daß der Eyerkuchen nicht zu dick wird; sticht mit einem Messer hin und wieder darein, daß das Dünne, so noch oben ist, vollends hinunter läuft. Wann er nun unten schön gelb gebacken ist: wendet man ihn um, und läßt ihn auf der andern Seite auch ein wenig backen. Dann legt man ihn in eine Schüssel, richtet gekochten Spinat darauf an, bestreut diesen mit Semmelmehl, legt kleine Stücklein Butter darauf, und hält eine glühende Schaufel darüber; oder man bäckt 2 Pfannenkuchen, legt auf den einen den Spinat, deckt den andern darüber, und giebt es auf den Tisch.

375. Pfannenkuchen auf andere Art.

Man zerkleppert, nach Belieben, 4 bis 6 oder noch mehr Eyer mit einem Paar Eßlöffel voll Wasser und Salz. Dann schneidet man eine große Zwiebel, mit einer Handvoll Peterling und Schnittlauch (Schnittling) recht fein, dämpfet es in einem Stücke Butter; rühret es mit ein klein wenig Pfeffer, unter die Eyer, schneidet zu 4 Eyern einen halben Vierling Speck in Würfel; läßt ihn in einer Pfanne, worinn man den Pfannenkuchen backen will, zergehen. Wenn das Fette vom Speck anfängt hell zu werden, nimmt man die Würfel mit einem Schaumlöffel heraus, und rühret sie in den Teig, das übrige Schmalz davon läßt man in der Pfanne; thut ein Stück Butter dazu, läßt es heiß werden; gießt den Teig halben Fingers dick hinein, und bäckt diesen Kuchen, wie den vorigen, auf beyden Seiten und giebt ihn recht warm auf den Tisch. Man kann auch, statt des Specks, in den Pfannenkuchen etwas von Schinken klein schneiden, oder Häring, oder abgebrühte und klein geschnittene Spargeln darein thun, und mitbacken: aber dann muß man etwas Butter in den Teig schneiden.

376. Süße Pfannenkuchen.

Zu einem gehäuften Rührlöffel voll Mehl nimmt man 4 Eyer, rühret das Mehl mit ein wenig

wenig Milch nach Gutdünken, Zucker und den Eyern an, daß der Teig wie zu Flädlein ist. Dann macht man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß, gießet den Teig, wann die Pfanne klein ist, halb hinein, daß der Pfannenkuchen nicht zu dick wird; macht mit dem Messer einige Stiche hinein, und läßt ihn auf beyden Seiten schön gelb backen. Dann legt man ihn auf einen Deckel, streicht etwas Eingemachtes, als: Hohlbeere oder Weichseln darauf, schlägt es einer Hand breit übereinander, bestreut es mit Zucker und hält eine glühende Schaufel darüber, daß der Zucker oben braun wird; und trägt ihn auf den Tisch. Will man den Pfannenkuchen mit Aepfeln, so werden diese so dünn als möglich geschnitten, in der Bratpfanne in heißem Schmalz gedämpft, und Zucker daran gestreut. Dann wird der nemliche Teig dazu gegossen, und auf beyden Seiten schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut, und auf den Tisch gegeben.

377. Pfannenkuchen mit gehacktem Fleisch.

Dazu wird der nemliche Teig gemacht; nur daß, statt des Zuckers, Salz dazu genommen wird. Dann bäckt man zwey ganz dünne Pfannenkuchen, aber jeden nur auf der einen Seite. Hernach belegt man einen davon auf der gebackenen Seite mit einer Fülle, wie man in die kleine Kalbfleisch-Pasteten Nr. 198. macht; leget

den

den andern mit der gebackenen Seite auf die Fülle; macht wieder Schmalz in einer Backpfanne heiß; legt den Pfannenkuchen darein; und bäckt ihn auf den andern zwoen ungebacknen Seiten auch schön gelb: dann giebt man ihn auf den Tisch.

378. Pfannenkuchen von Gansleber.

Man wiegt eine Gansleber recht klein. Dann nimmt man eine halbe Handvoll Schalottenzwiebel und eben so viel Peterling, wiegt dieses auch recht fein, und dämpft es in einem Stücke Butter. Dann thut man die Gansleber dazu, läßt diese auch ein wenig mit anziehen. Hierauf drücket man Citronensaft daran, thut Salz, ein wenig Muskatennuß und ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es so lange stehen, bis der Teig auf folgende Art gemacht ist: Man rührt einen Löffel voll Mehl, mit ein wenig Milch und Salz, an, schlägt nach und nach 5 Eyer daran. Dann macht man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß, gießt den Teig, nur eines kleinen halben Fingers dick, hinein; wenn er angezogen hat, thut man die Fülle in die Mitte auf den Teig, schlägt ihn neben herum über die Fülle, und läßt ihn unten schön gelb backen. Nun kehrt man ihn um; läßt ihn auf der andern Seite auch backen, und giebt ihn gleich auf den Tisch.

379. Pfannkuchen auf gemeine Art

Werden also gemacht: Man rechnet zu einem Ey einen Rührlöffel voll Mehl, macht dieses mit Milch und den Eyern an; thut, wann es von 4 Eyern gemacht wird, ein Stücklein zergangenen Butter, eines halben Hühnereyes groß, auch, wems beliebt, Schnittling darein, daß der Teig ein wenig dicker, als zu Flädlein ist. Dann läßt man Schmalz in einer Backpfanne heiß werden; gießt so viel von dem Teig darinnen herum, daß der Kuchen eines kleinen halben Fingers dick wird, und läßt ihn schön gelb backen. Sodann wendet man ihn um, daß er auf der andern Seite auch gelb wird; darnach richtet man ihn an. Und so fährt man fort zu backen, bis der Teig gar ist.

380. Eyerkuchen (hier Eyerpolster).

Zu einem Eyerkuchen für 6 Personen schneidet man für 3 Kreuzer weisses Brod, so dünne wie Suppenschnitten. Dieses gießt man mit einem Seidlein (halber Maas) Milch an, und läßt es eine Stunde lang stehen; oder man brühet es mit siedender Milch an, und läßt es nur so lange zugedeckt stehen, bis man 12 Eyer mit etwas Salz verkleppert. Diese rührt man an das angebrühte Brod, thut eine Handvoll zart geschnittenen Schnittling, und, wenn man etwas von dürrem Fleische hat, auch dasselbe klein geschnit-

schnitten dazu; macht es ganz locker durch-einander, läßt Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden; gießt den Teig darein, und läßt den Kuchen auf beyden Seiten auf Kohlen langsam ausbacken, wozu er eine Stunde braucht. Man giebt ihn gemeiniglich nebst Salat auf den Tisch. Man kann aber auch, statt des Schnittlauchs, Zucker in den Kuchen thun.

381. Eyerkuchen in einer süßen Soos.

Man reibt von 2 weissen Kreuzerbroden die äußere Rinde ein wenig ab, schneidet die Brode so dünn wie Suppenschnitten, brühet sie mit einem guten Quart siedender Milch an, deckt sie zu, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Indessen stößt man eine Handvoll abgezogene Mandeln ganz klein, rühret sie mit einem halben Vierling Zucker und 6 Eyern nach und nach an; thut nach Belieben kleine Weinbeere, Zimmet, auch klein geschnittene Citronenschaalen dazu. Zuletzt rühret man das angebrühte Brod ganz locker hinein, und bäckt diesen Kuchen so, wie vorher beschrieben worden ist. Man macht hernach eine Wein- Kirschen- oder Hahnbutten (Hagenbutten- oder Hiefen-) Soos dazu, richtet sie darüber an, läßt den Kuchen ein wenig damit aufkochen, und giebt ihn dann auf den Tisch.

382. Auflauf von Mehl und Eyern (Kuchenmichel.)

Nimm 2 gehäufte Eßlöffel voll schönes weisses Mehl, rühre es zuerst mit ein wenig kalter Milch an; schlag 4 Eyer daran, und mache es mit siedender oder kalter Milch vollends so dünne, daß es läuft, und wie ein Flädleinsteig ist. Dann thu Zucker und kleine Weinbeere oder Kirschen dazu; oder, wann es nicht süß seyn soll, Salz und klein geschnittenen Schnittlauch. Rühre es wohl durcheinander, bestreiche ein kupfernes Blech oder eine Bratpfanne dick mit Butter, gieß den Teig hinein, schneid kleine Schnittlein Butter darauf herum, und laß es in einem Backofen backen. NB. Der Teig darf nur eines Daumen breit hoch im Bleche heraufgehen.

383. Auf andere Art.

Man rühret eine ganz kleine Handvoll vom schönsten weissen Mehle, mit einem guten Quart Milch, in einem Pfännlein an; thut nach Belieben Zucker, der zuvor an einer Citrone abgerieben worden ist, und ein Stück Butter, wie ein kleines Hühnerey daran; läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer kochen, bis es wie ein dickes Mus (Brey) ist. Dann rühret man ein Stück Butter, 2 Hühnereyer groß, ganz schaumigt; thut dieses an das Gekochte, nebst noch 5 bis 6 Eyerdottern, und rühret alles

recht

recht stark miteinander ab. Man kann auch Citronat, Pomeranzen-Schaalen, Zimmet und noch mehr Zucker dazu thun. Dann schlägt man das Weisse zum Schnee, rühret es ganz sachte zuletzt auch hinein, und füllt es in ein mit Butter dick bestrichenes Becken, oder in eine Schüssel, um welche ein Rand von Teig gemacht ist, und läßt es schön gelb backen.

384. Dampfnudeln süß oder gesalzen.

Man nimmt zu einem Pfunde Mehl einen Vierling Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zerläuft, sondern nur desto besser zu rühren ist. Dann wird er mit 2 Eyern abgerührt, und zu dem Mehl, nebst 2 Löffel voll Bierhefen, ein wenig Salz und 2 Löffel voll Zucker gethan. Dieses alles wird mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Dann muß er eine Viertelstunde geklopft werden, bis er sich recht vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht. Wann er nun halb gegangen ist, sticht man mit einem Löffel die Nudeln eines Hühnereyes groß, auf ein Nudelbrett, das mit Mehl bestreut ist, heraus, und läßt sie noch einmal gehen. Alsdann bestreicht man ein Becken oder Dampfnudelkaar dick mit Butter: streuet auf den Boden desselbigen gestoßenen Zucker, gießt etwas siedende Milch darein, und setzt die Nudeln, wann sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch ja nicht

darüber geht; stellt das Geschirr auf nicht gar zu starke Kohlen, deckt es zu, und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit sie die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen, so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie vollends schön gelb werden. Hierauf gießt man noch ein klein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudeln schön ablösen; nimmt sie mit einem Schäufelein heraus, und giebt sie nebst Milch, worinnen Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmet gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nemliche Art werden sie gesalzen gemacht, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für ohngefähr 3 bis 4 Personen.

385. Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird, entweder wie eben beschrieben worden ist, oder nur mit Milch, ein wenig zergangenem Butter und Salz angemacht, und wie der Vorige ausgewirkt. Indessen bis der Teig geht, kocht man frische Zwetschgen mit ein klein wenig Wasser oder Wein und Zucker; läßt in dem Geschirre, worinnen man die Nudeln kochen will, Schmalz zergehen; schöpft etliche Löffel voll von der Zwetschgenbrühe dazu, läßt es mit dem Schmalz aufsieden; setzt die Dampfnudeln wie die vorigen hinein, und läßt sie auf eben diese Weise backen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man etliche Löffel voll von

der

der Zwetschgenbrühe neben hinein, sticht die Nudeln mit einem Schäufelein heraus, und trägt sie nebst den gekochten Zwetschgen, aber jedes besonders, auf. Eben so kann man auch Dampfnudeln von dürren Zwetschgen oder Hahnbutten (Hagenbutten) machen.

386. Dampfnudeln mit Krebsen.

Zu diesen wird der Teig, wie Nr. 384. beschrieben worden ist, gemacht. Dann nimmt man 10 mittlere oder 20 kleine Suppenkrebse, siedet sie in gesalzenem Wasser, bricht sie aus, und stößt die Schaalen mit einem Stücklein Butter, und 10 bis 15 abgezogenen Mandeln recht fein; läßt einen guten Vierling Butter zergehen, und röstet die Schaalen so lange darinnen, bis sie recht schön roth sind. Dann preßt man den Butter durch ein Tuch, gießt siedende Milch an die Schaalen, läßt sie darinnen eine Viertelstunde kochen, und seyhet sie auch durch das Tuch. Wann der Teig genug gegangen ist, und die Nudeln ausgewirkt sind, bestreicht man das Geschirr, worinnen sie gebacken werden sollen, dick mit Krebsbutter, streuet ein klein wenig Zucker auf den Boden des Geschirrs, gießt von der Krebsmilch darein; läßt sie auf Kohlen siedend werden, und legt dann die Nudeln so darein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Sind sie nun zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön gebacken: so sticht man sie auf eine Schüssel heraus, und

bereitet die Milch auf folgende Art dazu: Man nimmt den übrigen Krebsbutter, läßt ihn zergehen, rühret ein Paar Kaffeelöffel voll Mehl darein; gießt nach und nach die Krebsmilch dazu, thut Zucker und ein Stücklein ganzen Zimmet daran, läßt sie unter beständigem Umrühren aufkochen; und giebt sie, in einem besondern Geschirre, zu den Nudeln auf den Tisch. Die Krebsschwänze können entweder beym Auswirken in die Nudeln gelegt, oder beym Einlegen in das Dampfnudelkaar zwischen die Nudeln hineingethan, oder in der Milch mit aufgesotten, und beym Anrichten auf den Nudeln herumgelegt werden. Wann man sie nicht süß will, kann man statt des Zuckers ein wenig mehr Salz nehmen.

387. Raumstrudeln mit Krebsen.

Man verfertiget den Krebsbutter und Milch, wie bey den vorhergehenden Krebsnudeln beschrieben worden. Dann machet man von Mehl, Salz, süßem Raum und Eyerdottern einen Teig an, wie zu Nudeln; wirket ihn zu Laiblein aus, wärgelt dünne Plätze daraus, und läßt diese wohl abtrocknen. Hierauf schneidet man sie in der Mitte voneinander, bestreicht die Plätze mit untereinander gemachtem saurem oder süßem Raum, etlichen Eyerdottern und der Hälfte von dem Krebsbutter. Nun schlägt man sie 3 Finger breit übereinander, schneidet sie in 2 Finger

breite

breite Stücke, und läßt sie gleich in siedender Milch aufkochen. Wann sie nun eine Viertelstunde gekocht, und nicht mehr viel Brühe haben: so thut man das, was vom Bestreichen noch übrig ist, nebst dem Krebsbutter und Salz, oder Zucker dazu, und läßt es in einer Schüssel mit einem Rande, oder in einem Becken, im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, so lange, bis es Farbe hat, und ein wenig in die Höhe gezogen ist, backen.

388. Raumstrudeln.

Zu diesen wird der Teig, wie zu den vorigen gemacht, nur daß man ganze Eyer dazu nimmt, und die Plätze ganz dünne auswärgelt. Wann sie trocken sind, zerkleppert man etliche Eyerdotter mit einem Stücke zergangenen Butter, und nach Gutdünken Raum; bestreicht die Plätze damit, schlägt sie 3 Finger breit übereinander, und legt sie in ein mit Butter bestrichenes Becken, aber nicht zu nahe aneinander; stellt dieses in einen Backofen, bestreicht die Strudeln oben mit Butter, und läßt sie oben und unten schön gelb backen. Wann dieses geschehen, gießt man so viel siedende Milch daran, daß sie bis an die Hälfte der Strudeln geht. Mit dieser läßt man sie bis auf ganz wenige Brühe einkochen, und giebt sie sodann auf den Tisch. Man kann sie auch zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

Oder: es können die Nudelpläße auch nur mit recht dickem saurem Raume bestrichen, und wann sie zusammengewickelt sind, in ein Becken gelegt werden, worinn zuvor Milch und ein Stück Butter miteinander aufgesotten worden ist. So werden sie auf die nemliche Weise im Backofen oder zwischen Kohlen gebacken.

389. Raumnudeln.

Man macht Nudeln, wie bey den Suppen Nr. 50. gezeigt worden ist, nur daß sie ohngefähr eines kleinen Fingers breit geschnitten werden. Hierauf macht man Milch siedend, thut die Nudeln darein, und läßt sie so lange kochen, bis sie nur noch ganz wenige Brühe haben. Dann verrührt man, wann es Nudeln von 3 Eyern sind, ein Quart oder den 4ten Theil einer Maas sauren oder süßen Raum mit 2 Eyerdottern; thut dieses, nebst Salz, so viel nöthig ist, daran; bestreicht ein Becken dick mit Butter, gießt die gekochte Nudeln darein; thut oben ein wenig zergangenen Butter darauf, und läßt sie im Ofen oder zwischen Kohlen gelb backen.

390. Erdbirn-Nudeln.

Man siedet nach Belieben Erdbirn in gesalzenem Wasser. Sobald sie weich sind, werden sie abgegossen, geschält; und, so lange sie noch recht heiß sind, auf einem Nudelbrette mit dem

War-

Wargelholz zerdrückt; gesalzen, und dann so viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl beysammen bleibt. Nun bestreicht man eine Bratpfanne, oder ein Becken, dick mit Butter; macht Milch siedend, gießt solche 2 Fingers hoch hinein, und wann der Teig länglicht gewirkt worden ist: so schneidet man gute Fingers lange und 2 Fingers dicke Nudeln daraus; legt sie neben einander in die Milch, und läßt sie im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, langsam backen. Unter dem Backen müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden.

391. Gestutzte Nudeln.

Man macht einen Nudelteig mit Mehl, Eyerdotter, Salz, und süßem oder saurem Raume; wärgelt ihn nicht gar zu dünne aus; schneidet Fingers breite Stücklein, wie grobe Nudeln, daraus; und setzet Milch an das Feuer. Wann diese siedet, thut man die Nudeln darein, und läßt sie langsam, bis auf wenige Brühe, einkochen. Dann thut man ein Stück Butter daran, wendet sie mit einem Schäufelein um, und wann sie auf beyden Seiten gelb sind, gießt man noch ein wenig süßen Raum dazu, läßt sie mit diesem noch einmal aufkochen, und richtet sie an. Man kann sie auch von Krebsbutter und Milch machen.

392. Gefüllte Nudeln.

Man macht einen Teig von so viel Eyern als beliebt; wie zu Nudeln, nur nicht ganz so fest. Wann alle Plätze ausgewärgelt, und ein wenig abgetrocknet sind: werden sie mit angerührter Fleischfülle (hier Breet) bestrichen; drey Finger breit übereinander geschlagen, und in gesalzenem siedendem Wasser eine halbe Stunde gekocht; dann mit in Schmalz gelb geröstetem Semmelmehle geschmälzt, oder in Fleischbrühe gesotten. Will man sie aber am Fasttage machen, kann man die Fülle, wie bey den Krebs-Knöpflein beschrieben worden ist, zum Füllen der Plätze gebrauchen; diese alsdann vorher in gesalzenem Wasser sieden, davon abgießen, und eine Krebsbrühe darüber machen. Es kann auch eine Fleischfülle von gebratenem Fleische, eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weissen Brode, Zwiebeln und Peterling, alles miteinander klein gewiegt; dann mit Eyern und etlichen Löffeln voll süßen Raum angerührt, Salz, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Ingwer dazu gethan, zum Füllen der Plätze gebraucht werden. Oder man kann eine verwällte Kalbslunge statt des Fleisches nehmen. Auch ein Kälber-Gekrös schmeckt zum Füllen gut, wann es vorher abgesotten, und recht fein mit etwas Speck und etlichen gebackenen Eyern gewiegt oder gehackt worden ist. Uebrigens wird es auf die schon gezeigte Arten, wie die Fleischfülle zubereitet: nur

daß

daß die Zwiebeln weggelassen, dafür aber desto mehr klein geschnittene Citroneuschaalen dazu genommen werden.

393. Nudeln-Kuchen.

Für ohngefähr 4 Personen macht man von 3 Eyern Nudeln, wie bey den Suppen Nr. 50. gezeigt worden ist. Diese läßt man nur ein Paar Wall in siedendem Wasser aufthun. Dann werden sie in einen Seyher abgegossen, und mit frischem Wasser abgeflößt. Wann sie recht abgelaufen sind, werden sie in ein Geschirr gethan. Dann zerklopft man 4 Eyer mit einem Quart süßem Raum, und Zucker nach Belieben; läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, thut die mit Eyern vermischte Nudeln darein, und läßt sie zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam gelb backen. Dann trägt man den Kuchen trocken, und mit Zucker bestreut, auf den Tisch; oder man macht einen Hiefen- (Hagenbutten-) oder eine Citronensoos darüber. Man kann aber auch die Eyer, den Zucker und Raum weglassen, und die Nudeln, wann sie abgelaufen sind, nur so in heißgemachtem Schmalze, als einen Kuchen, schön gelb backen.

394. Auf andere Art.

Zu einem Kasserol, oder Becken eines Tellers groß, nimmt man 4 bis 5 Eyerdotter, und macht

von diesem und dem schönsten weissen Mehle, welches ein klein wenig gesalzen wird, einen Nudelteig; wärgelt ihn so dünne als möglich, schneidet recht zarte Nudeln daraus, und läßt sie wohl trocknen. Dann nimmt man eine Handvoll abgezogene Mandeln, wiegt oder hackt solche recht fein. Wann dieß auch geschehen ist, so bestreicht man ein Kasserol, Becken oder Pfanne dick mit Butter; thut die geschnittene Nudeln und 2 Theile von den Mandeln, welche vorher durcheinander gemischt werden müssen, darein, so daß der Kuchen 2 gute Finger dick wird. Alsdann läßt man, wann das Kasserol Tellers groß ist, ein Quart Raum in einer Pfanne siedend werden; thut nach Belieben Zucker und einen Eßlöffel voll Rosenwasser darein; gießt es über die Nudeln, streut den übrigen Theil von den Mandeln darauf herum, belegts mit kleinen Schnittlein Butter, und läßts, zwischen unten und oben gelegten Kohlen, schön gelb backen.

395. Saure Raum-Nudeln.

Es wird saurer Raum nach Gutdünken in einem messingenen Pfännlein recht heiß gemacht, feines Mehl darein gerührt, und unter stätem Umrühren gekocht; wie ein gebrühter Teig. Wann dieser Teig sich vom Löffel schält, wird er in eine Schüssel gethan, mit Eyern angerührt, bis er wie ein dicker Spatzenteig ist. Dann wird er in siedende Milch, wie Spatzen, eingelegt;

legt; worinnen man ihn kochen läßt. So kann man sie anrichten. Oder man bestreicht ein Becken mit Butter, gießt nur 2 Finger hoch siedende Milch darein; legt den Teig eben so darein, deckt das Becken zu, und ziehts zwischen unten und oben gelegten Kohlen auf.

396. Gefüllte Flädlein.

Zu Flädlein für 4 Personen nimmt man ohngefähr 4 kleine Eßlöffel voll Mehl, rühret dieses mit Milch, ein wenig Salz, und 4 bis 5 Eyern, bis der Teig so dünne ist, daß er recht läuft. Dann macht man Schmalz in einer Flädlein- oder Backpfanne heiß, schüttet alles wieder heraus, daß die Pfanne nur noch fett bleibt; gießt einen halben Schöpflöffel voll Teig hinein, läßt ihn überall herumlaufen, daß das Flädlein nur Messerrücken dick wird. Hernach läßt man mit einem Löffel neben herum ein wenig Schmalz in die Pfanne laufen. Wann es auf der einen Seite gebacken ist, wird es umgekehrt, auf der andern Seite auch gebacken; auf einen Deckel gelegt, und so fortgefahren, bis der Teig gar ist. Dann wird das Gefüll auf folgende Art gemacht: Man weicht für einen Kreuzer weisses Brod in Milch ein; indessen wiegt oder hackt man ein Stück von ohngefähr einem halben Pfund gebratenem oder frischem Kalbfleisch oder Kalbsnieren. Dieses läßt man stehen, bis man auch eine kleine Handvoll sauber geklaubten und gewa-

gewaschenen Peterling und Schnittling, mit 10 bis 15 Schalottenzwiebeln, recht fein gehackt oder gewiegt hat. Dann läßt man ein Stück Butter, eines kleinen Hühnereyes groß, heiß werden; drückt das eingeweichte weisse Brod fest aus: dämpft es sammt dem gewiegten Peterling, Schnittling und Zwiebeln in dem Butter; rühret dieses nebst dem Fleische, Salz, Muskaten-Nuß oder Blüthe und etlichen Eyern an; bestreicht ein jedes Flädlein, eines guten Messerrücken dick; schlägt es 3 Finger breit übereinander, legt es in eine Zinnschüssel oder in ein anderes Geschirr, worinnen man es aufkochen will; gießt siedende Fleischbrühe darüber, und läßt sie mit einem Stücke Butter eine Viertelstunde kochen; dann giebt man sie auf den Tisch. Diese Flädlein können auch mit Breet, das, wie zu Knöpflein, aber nur ein wenig dünner, angerührt werden muß, auf die nemliche Art gefüllt werden. Will man aber gefüllte Flädlein am Fasttage machen; so kann die Krebsknöpflein-Fülle dazu gebraucht werden.

397. Aufgezogene Flädlein.

Wann die Flädlein, wie die vorigen, gebacken sind, werden sie in 3 Theile zerschnitten; jeder Theil wird 2 Finger breit, wie eine Schnecke, aufgewickelt; dann in ein mit Butter bestrichenes Becken so gesetzt, daß man das Aufgewickelte oben sieht; von dem Teige muß man aber etliche

che Löffel voll zurücke behalten. Zu diesem schlägt man noch 3 bis 4 Eyer, rührt sie recht darein, gießt nach und nach noch ein Quart süßen Raum oder gute Milch daran, salzet es nach Gutdünken, und schüttet es so über die Flädlein, daß diese über die Hälfte davon bedeckt sind. Dann läßt man es im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen schön gelb werden. Wems beliebt, der kann auch Zucker und kleine Weinbeere an das Angerührte thun. Oben muß ein wenig Butter darauf geschnitten werden, ehe man sie bäckt.

398. Flädlein mit Mandelfülle.

Die nemliche Flädlein werden mit einer Fülle, wie Mandel-Tortenteig bestrichen, dann 3 Finger breit übereinander geschlagen, und eben so breite Stücklein daraus geschnitten; hernach in zerklepperten Eyern umgekehrt und in heißgemachtem Schmalze gebacken. Dazu kann man eine Raumsoose, wie Nro. 367, ist, oder eine andere süße Soose machen.

399. Gefüllte Flädlein mit Aepfeln.

Koche die Aepfel wie zum Aepfelmus, bestreiche die gebackene Flädlein damit, schlag sie 3 Finger breit übereinander. Dann bestreich ein Becken mit frischem Butter, lege die Flädlein eins neben das andere hinein, dann noch eins

mal überzwerch darauf. Nun zerkleppre nach Gutdünken Eyer mit süßem Raume, Zucker, und Zimmet, (gewöhnlich nimmt man zu einem Quart Raum drey Eyer); gieß dieses über die Flädlein, und back sie, wie schon Nr. 396. gezeigt worden. Beym Daraufgießen muß man die Flädlein mit einem Messer ein wenig in die Höhe heben, daß sie nicht zu fest auf einander liegen.

400. Gefüllte Flädlein mit Spinat.

Man bäckt die Flädlein wie gewöhnlich, dann bestreicht man sie mit gekochtem Spinat, wie man ihn auf den Tisch giebt; nur daß nicht viel geröstetes Mehl darein kommen darf, schlägt sie einer Hand breit übereinander, und schneidet 2 Finger breite Stücklein daraus. Hierauf bestreicht man ein Zinn oder Blech dick mit Butter, legt die Flädlein darein; zerkleppert, wann es 6 bis 10 gebackne Flädlein sind, 3 bis 4 Eyer mit einem Quart süßen Raum und etlichen Löffeln voll von dem übrig gelassenen Flädleinteig; thut Salz nach Gutdünken dazu, gießt es über die Flädlein, und läßt sie, wie schon öfters gezeigt worden, im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, schön backen. Man kann diese Flädlein auch in Fleischbrühe aufkochen, aber dann reibt man Muskatennuß darauf.

401. Grüne Flädlein anderer Art.

Man macht einen ordinären Nudelteig, wärgelt die Plätze ganz dünn aus, bestreicht sie mit zergangenem Butter, bestreut sie mit untereinander gewiegten Peterling, Schnittling (Schnittlauch) und grünen Zwiebeln; wickelt sie 3 Finger breit zusammen, und schneidet sie zu Fingersbreiten Stücken; legt diese in siedende Fleischbrühe, und läßt sie darinnen eine Viertelstunde kochen; dann richtet man sie an.

402. Flädleinkuchen mit Zimmetguß.

Backe schöne Flädlein, so groß als ein Zinnteller; schneid die Rinde von einem weissen Kreuzerbrode ab, und weiche das Brod in Milch ein. Indessen stoß einen Vierling abgezogene Mandeln mit etwas Rosenwasser recht fein; rühre sie mit 6 Loth gestoßenem Zucker, 3 ganzen Eyern und 3 Dottern an; thu das ausgedrückte weisse Brod, nebst klein geschnittenen Citronat und Citronenschaalen dazu, und rühre alles recht durcheinander. Nun bestreich eine Schüssel oder Blech, das ein wenig größer, als das Flädlein ist, dick mit Butter; lege ein Flädlein darein, streich ein Paar Löffel voll von der Fülle darauf herum, lege ein Flädlein darauf, und fahr so fort, bis die Fülle und die Flädlein gar sind. Alsdann mache den Zimmetguß auf folgende Art darauf: Wiege oder schneid 4 Loth abgezogener

Mandeln recht fein, dann schlag zwey Eyerweiß zu dickem Schnee, rühre die Mandeln nebst 4 Loth gestoßenen Zucker und ½ Loth gestoßenem Zimmet ganz langsam darunter; bestreich den Kuchen Fingers dick damit, daß es auch ein wenig neben hinunter geht; laß ihn beym Becken oder im Oefelein schön gelb backen, und mache dann eine Raum= oder Weichsel= oder Hahnbutten= (Hiefen=) Soose darüber, und gieb ihn damit zu Tisch.

403. Mandelkuchen.

Weiche ein weisses Kreuzerbrod, dem zuvor die Rinde abgerieben worden ist, in Milch ein. Indessen stoß ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein; rühre sie mit 10 Loth gestoßenen Zucker, 8 Eyerdottern, 4 Loth klein geschnittenen Pomeranzenschaalen, 4 Loth Citronat, auch mit der von einer ganzen Citrone klein geschnittenen Schaale, an, und thu das ausgedrückte weisse Brod dazu. Dann bestreich einen Model mit Butter, und bestreue ihn mit Semmelmehl. Nun schlag von 5 Eyern das Weisse zum Schnee, rühre es langsam an das andere; gieß es in den Model, und laß es im Backofen schön gelb backen. Bestecke es mit länglicht geschnittenen Mandeln, und mache eine Wein= Weichsel= oder Hahnbutten= Soos dazu, und gieß sie darüber.

404. Kaiserkuchen.

Zu diesem weicht man für 3 Kreuzer weisses Brod, von dem man zuvor die Rinde abgerieben hat, in Wasser ein. Dann stößt man einen Vierling abgezogene Mandeln recht fein, rühret sie mit einem Vierling Zucker, und 6 bis 8 Eyerdottern an, thut das fest ausgedrückte weisse Brod, nebst der Schaale von einer halben Citrone klein geschnitten; auch, wems beliebt, Citronat und Pomeranzenschaalen dazu, und rührt alles recht durcheinander. Nun schlägt man das Weisse von den Eyern zum Schnee, rührt es mit einer kleinen Handvoll Weinbeere auch dazu; macht Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß, gießt den Kuchen so hinein, daß er 3 starke Finger dick wird, und läßt ihn auf Kohlen langsam backen. Wann er auf der einen Seiten gelb ist, deckt man eine Schüssel auf die Pfanne, stürzt die Pfanne darauf um; thut wieder ein wenig frisches Schmalz in die Pfanne, legt den Kuchen darein, und läßt ihn auf der andern Seite auch backen; dann macht man eine von den schon öfters angezeigten Soosen dazu. Man kann diesen Kuchen aber auch in einer Goggelhopf-Form im Backofen backen.

405. Ragout-Kuchen.

Weich 2 weisse Kreuzerbrode in Wasser ein. Indessen hacke 1 Pfund Kalbfleisch, vom Schle-

gel, mit einem halben Vierling frischen Rindsnierenfette, einer Zwiebel und 8 bis 10 Schalottenzwiebeln, auch einer halben Handvoll Peterling, recht fein. Wann dieses geschehen, so drücke das eingeweichte Brod fest aus, und hacke es auch noch ein wenig mit. Thu es in eine Schüssel, rühre es mit Salz, Muskatenblüthe oder Nuß, nebst ein klein wenig Pfeffer und 6 bis 7 Eyern an. Laß es stehen; bis folgendes Ragout gemacht ist: Schneid in Wasser halb gesottene Kalbsbriese und Euter in kleine Stücklein: dämpfe sie hernach in einem Stücke zergangenem Butter, mit ein wenig fein geschnittenem Peterlingkraut und Zwiebeln; thu in Wasser abgesottene Morgeln, einen Löffel voll Kappern, Salz, ein wenig Muskatennuß, Citronensaft und Semmelmehl dazu. Dann bestreiche ein tiefes Blech oder Becken dick mit Butter, streue Semmelmehl darinn herum; thu die Hälfte von dem gehackten Fleisch so darein, daß wann das Ragout darauf kommt, nichts neben heraus laufe. Fülle nun die andere Hälfte vom Gehackten auf das Ragout, bestreich es mit Butter, und laß es im Backofen backen.

406. Auflauf von kaltem Braten.

Man hackt den übrig gebliebenen Kalbsbraten mit etwas Citronenschaalen, und wems beliebt, mit Sardellen, recht fein; rührt dieses, wann es ein halbes Pfund Fleisch ist, mit zwey

Hand-

Handvoll im Schmalz geröstetem Semmelmehl, Muskatennuß, einem Löffel voll Kappern, 2 ganzen Eyern und 2 Dottern, und mit noch so viel süßem Raum an, daß es wie ein dickes Mus ist, so nicht mehr auseinander läuft. Dann bestreicht man ein Blech mit einem Rande dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, thut das Angerührte darein, und läßts im Ofen backen. Dazu kann eine Eyer-Sardellen- oder Citronen-Soose gegeben werden.

407. Süßer Auflauf von kaltem Braten

Wird auf die nemliche Art gemacht, nur daß Kappern, Sardellen, Muskatennuß und Salz weggelassen werden; und statt deren Zucker, kleine Weinbeere, klein geschnittene Citronenschaalen, und wems beliebt, Zimmet genommen werden.

408. Fisch-Auflauf.

Hiezu nimmt man einen oder zween ausgegrätete Nasen oder Weißfische. Diese werden ganz klein gehackt oder gewiegt; dann läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Fische mit ein wenig fein geschnittenem Peterlingkraut darinnen, thut etliche klein geschnittene Sardellen, ein wenig Kappern, Muskatenblüthe, Salz, und Citronensaft daran; nun verkleppert man

ohngefähr 9 Eyer mit einem Quart sauren Raum und etlichen gehäuften Eßlöffeln voll Semmelmehl, bestreicht ein kupfernes Becken dick mit Butter, streicht von dem Gedämpften eines halben Fingers dick auf dem Boden herum, gießt von den Eyern und Raum darauf; thut das Uebrige vom Fisch vollends auf dieses, und dann wieder Raum und Eyer, stellt es in einen Backofen, und läßt es backen.

409. Krebs-Auflauf.

Man weichet drey weisse Kreuzerbrode, nachdem man zuvor die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein. Indessen macht man von 15 kleinen Suppenkrebsen einen guten Vierling Krebsbutter, wie schon öfters auch bey den Krebsnudeln Nro. 386. gezeigt worden ist; drücket das weisse Brod aus, salzet es, rühret zuerst den durch ein Tuch gepreßten Krebsbutter, dann 4 ganze Eyer und 4 Dotter daran; thut Muskatenblüthe dazu, und füllet die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes kupfernes tiefes Blech oder in eine Schneckenform; leget ein zuvor gekochtes und wieder kalt gewordenes Ragout von Kalbsbriesen, Morgeln und Krebsschwänzen darauf, auf dieses die übrige Hälfte von dem Abgerührten; dann bestreicht man es mit ein wenig zergangenem Butter, stellt es in einen Backofen, und läßt es schön gelb backen.

410. Krebs-Auflauf in kleinen Tortenformen.

Man macht ein Ragout von einem Paar in Wasser abgesottenen und zu ganz kleinen Stücklein zerschnittenen Kalbsbriesen, nebst 10 bis 12 in Wasser abgesottenen und klein geschnittenen Morgeln. Diese werden in Krebsbutter mit ein wenig klein geschnittenen Peterlingkraut gedämpft; ein einziger Löffel voll Fleischbrühe und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe dazu gethan, und so lange zurück gestellt, bis man 2 weissen Kreuzerbroden die Rinde ganz dünne abgeschnitten, die weisse Brosam (Musel) in Milch eingeweicht, und indessen einen Krebsbutter von 25 kleinen Suppenkrebsen gemacht hat. Es werden nemlich die Krebse abgesotten, ausgemacht, die Schaalen davon mit ein wenig Butter und etlichen Mandeln recht fein gestoßen, und in einem halben Pfunde Butter, wovon auch zum Stoßen genommen wird, geröstet. Nun preßt man diesen Butter durch ein Tuch, bestreicht ohngefähr 10 bis 12 Tortenmödel ganz dick damit aus; den übrigen verrührt man in der Wärme mit 4 bis 5 Eyerdottern; aber diese Dotter müssen nur nach und nach dazu gethan werden, sonst gerinnt der Butter gern. Wann dieß geschehen ist, drückt man auch das weisse Brod fest aus, und rühret es an den Butter, salzet es, schlägt das Weisse von 5 Eyern zu einem dicken Schnee, und thut es auch dazu. Wann es ganz

langsam durcheinander gerührt ist; füllet man in jedes mit Butter bestrichene Mödelein einen Löffel voll von dem Teige, macht es in der Mitte etwas tief; thut ein wenig von dem Ragout darein, und bedeckt es wieder mit Teig. Dann stellt man die eingefüllten Mödel auf ein großes Blech, und läßt sie im Backofen schön gelb backen; wozu sie höchstens eine halbe Stunde brauchen werden. Nun stürzt man sie auf eine Schüssel um, bestreut sie mit Peterling, und trägt sie gleich auf den Tisch.

411. Auflauf von weissem Brode und Mandeln.

Zu 2 weissen Kreuzerbroden nimmt man eine gute halbe Maas Milch, schneidet das Brod wie Suppenschnitten; macht die Milch siedend, thut das Brod hinein, und läßt es mit der Milch, unter stätem Umrühren, doch nicht zu dick, einkochen. Dann thut man es vom Feuer, verrührt es vollends ganz glatt, daß es wie ein dünnes Mus (Brey) ist, und läßt es kalt werden. Indessen verrührt man einen Vierling Butter; bis er wie Schaum ist, thut nach und nach 6 Eyerdotter, und eine gute Handvoll abgezogene und klein gestoßene Mandeln, nebst Zucker, daran; rühret es mit dem Brode durcheinander, schlägt das Weisse zum dicken Schnee, rühret es auch darein; gießt es in ein mit Butter bestrichenes Becken, und läßts wie die andern Auflaufe backen.

In

In diesen Auflauf können abgezopfte Kirschen, Erdbeere oder Hohlbeere gethan werden. Nimmt man Erd- oder Hohlbeere, so müssen sie, eine Stunde vorher, recht dick mit Zucker bestreuet, und wohl umgeschwungen werden.

412. Auflauf von Erdbirn.

Man nimmt 6 bis 8 große Erdbirn, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, oder läßt sie in glühender Asche braten. Wann sie geschält sind, werden sie mit einem Vierlinge Butter in einem Mörser gestoßen, und mit 7 Eyern und etwas Salz angerührt. Nach und nach wird noch ein Quart süßer Raum dazu gethan, ein Becken mit Butter bestrichen, das Angerührte darein gethan, und im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, gebacken. Wems beliebt, der kann vor dem Einfüllen einen guten halben Vierling geriebenen Parmesan- oder Edamerkäs in den Teig rühren; er schmeckt recht gut darinnen.

413. Quitten-Auflauf

Wird also gemacht: Man siedet Quitten im Wasser weich, zieht die Haut davon ab, schabet das Mark weg, und rühret dieses ganz weiß. Wann es ein halb Pfund Mark ist, wird 12 Loth feiner zart geriebener oder gestoßener Zucker, nebst 4 Eyerdottern, nach und nach darein gerührt; von

von einer Citrone die Schaale fein geschnitten, und nebst dem Safte von der halben auch dazu gethan. Nun schlägt man das Weisse von 8 Eyern zum dicken Schnee, rührt es ganz langsam darunter; thut den Teig auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und läßt ihn in einem nicht gar heißen Backofen backen.

414. Auflauf von Aepfeln.

Man brät, wenn man nur einen kleinen Auflauf machen will, 6 große Borstorfer-Aepfel; zieht die Schelfe davon, schabet das Mark herunter; läutert ein Stücklein Zucker, und kocht das Mark darinnen; aber nur eine halbe Viertelstunde. Hernach läßt man es kalt werden, und rührt, wann es noch nöthig ist, etwas Zucker dazu, daß es mit dem geläuterten ohngefähr 4 Loth ausmacht; thut von einer halben Citrone die Schaale, die man auf dem Reibeisen abreibt, und ein Eyerklaar daran. Dann schlägt man das Weisse von 3 bis 4 Eyern zum dicken Schnee, drückt ein wenig Citronensaft dazu, rühret es ganz langsam unter die Aepfel; bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, gießt es darein, und läßts im Ofen oder zwischen Kohlen backen. Eben so kann man auch Quitten-Auflauf machen; nur daß diese vorher im Wasser weich gesotten werden müssen, und daß noch einmal so viel Zucker dazu erforderlich ist.

415. Auflauf von Reis.

Man nimmt ein halb Pfund gemahlenen oder gestoßenen Reis, kocht ihn mit Milch zu einem dicken Mus (Brey), und läßt ihn kalt werden. Dann rühret man einen Vierling Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 6 Eyer dazu, thut vier Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, Zucker und gestoßenen Zimmet nach Belieben dazu; und rühret es unter den gekochten und kalt gewordenen Reis. Endlich schmieret man ein Becken oder eine Schüssel mit Butter, gießt das Gerührte darein, und läßts im Backofen backen.

416. Auflauf von Mark.

Man reibet von zweyen weissen altgebackenen Kreuzerbroden die äußere Rinde ab, und weichet das Brod in Milch ein. Dann rühret man einen Vierling Rindsmark, bis es so weiß wie Schnee ist; drücket das weisse Brod aus, trocknet es mit ein klein wenig Butter in einer Pfanne wieder ab, und wann es fast völlig kalt ist, thut man es zu dem Marke; macht es recht durcheinander, rühret nach und nach 5 bis 6 Eyerdotter, nebst Zucker, Zimmet, und ein wenig klein geschnittenen Citronat dazu; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, und wann dieses auch langsam darunter gerührt ist, füllt man

man es in ein Becken oder in eine Schüssel mit einem Rande, und läßt es im Backofen backen.

417. Auflauf von Erdbeeren.

Man treibet ein Seidlein (kleine halbe Maas) recht zeitige Erdbeere durch einen feinen Seyher. Dann rühret man 4 Loth frischen Butter mit 3 Eyerdottern recht stark ab, nimmt so viel Zucker, als beliebig ist; reibet ihn an einer Citrone ab, schabet das Abgeriebene davon weg, und thut es mit so viel Zucker, als noch nöthig ist, auch Zimmet und eine Handvoll feines Seimmelmehl, zu den Erdbeeren; rühret alles recht durcheinander; schlägt das Weisse von 4 Eyern zum dicken Schnee, macht es mit dem Angerührten ganz langsam untereinander; drücket den Saft von einer halben Citrone dazu, und gießt es in ein Becken oder Schüssel, um welche zuvor ein Rand von Teig gemacht werden muß, und läßt es im Ofen langsam backen.

418. Auflauf von Hohl- (oder Himbeeren.)

Man rühret 3 große Eßlöffel voll eingemachte Hohlbeere, mit einer Handvoll Zucker und dem Weissen von 2 Eyern, recht stark ab. Dann schlägt man das Weisse von 4 Eyern zum dicken Schnee, rühret es langsam darunter, und läßt diesen Auflauf, wie den vorigen, langsam backen.

Auf-

Auflauf von Zwetschgen wird auf die nemliche Art gemacht, nur daß diese vorher mit Wein, Wasser, Zucker, Zimmet und Citronen weich gekocht werden müssen.

419. Auflauf von Johannisbeeren, (hier Eisberbsbeeren.)

Man nimmt 8 Loth Johannisbeere, die recht zeitig sind, rühret sie in einer irdenen Schüssel ein wenig; dann schlägt man von 8 Eyerweiß einen dicken Schnee, rührt ihn nebst 8 Loth fein gestoßenen Zucker, nach und nach zu den Beeren. Und wann dieß geschehen, so rührt man es noch eine halbe Stunde, gießt es auf eine Schüssel, und läßt es im Ofen langsam backen; aber sobald es aus dem Ofen kommt, muß es gleich auf den Tisch gegeben werden, sonst setzt es sich nieder.

420. Gebrühte Wasserspatzen.

Man nimmt zu einem hiesigen Mäslein Mehl (welches gerade 6 Eßlöffel voll ist) ein Quart Milch; macht diese siedend, gießt davon, nachdem das Mehl zuvor gesalzen worden ist, so viel daran, daß man den Teig kaum glatt rühren kann. Dann schlägt man nach und nach 3 bis 4 Eyer dazu, bis der Teig wie ein anderer Spatzenteig ist. Nun macht man Wasser oder Fleischbrühe siedend, legt sie hinein, und läßt sie so lange

lange kochen, bis sie recht aufgegangen sind. Dann richtet man sie an, und giebt sie gleich auf den Tisch, sonst werden sie fest. Man kann aber auch in eine flache Schüssel einen halben Vierling zergangenen Butter thun, die Spatzen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe herausnehmen, in den Butter legen, gleich zudecken, auf nicht gar starken Kohlen unten gelb werden lassen, und so auf den Tisch geben.

421. Gebrühte Milchspatzen.

Zu diesen wird der Teig, wie zu den vorigen, angemacht; nur daß man ihn ein wenig fester läßt. Dann macht man Milch in einer Pfanne siedend, thut ein Stücklein Butter darein, salzet sie, und legt die Spatzen von beliebiger Größe darein; läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen, und trägt sie auf.

422. Wasserspatzen von ungebrühtem Teige.

Wann diese gut werden sollen, nimmt man zu einem Mäslein Mehl 2 Eyer, salzet es, rühret es zuerst mit ein wenig Milch an, schlägt nach und nach die Eyer dazu, und macht den Teig vollends mit Milch an, daß er ganz dick ist, und ja nicht lauft. Nun nimmt man etwas davon auf einen Deckel heraus, scharret ihn mit einem langstieligen Löffel nach und nach ganz klein in siedendes Wasser, und läßt

sie

sie nur eine kleine Viertelstunde kochen; richtet sie an, und schmälzt sie mit gelb geröstetem Semmelmehle. Oder man nimmt sie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel, worein man zergangenen Butter gethan hat, heraus; läßt ein klein wenig Brühe daran, deckt die Schüssel zu, und läßt sie auf wenigen Kohlen so lange kochen, bis sie unten gelb sind. Man kann auch noch weniger Brühe daran lassen, und wenn sie unten bald gelb sind, ein Paar Löffel voll Raum mit etlichen Eyern zerkleppern, daran thun, noch ein wenig zergangenen Butter neben herum gießen, und etlichemal umwenden, bis sie auf beyden Seiten gelb sind; dann auf den Tisch geben.

423. Augsburger allgemeine Mehl-Knöpflein.

Zu diesen schneidet man, auf 2 Personen, für 2 Kreuzer Rögglein (weisses Brod) wie dünne Suppenschnitten. Darauf gießt man ein Quart Milch herum, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann rühret man 2 bis 3 Eyer, nebst Salz, und, wenn man will, fein geschnittenen Peterling und Schnittling daran; gießt eines kleinen halben Hühnereyes groß zergangenen Butter darauf herum, und macht es mit 2 großen Eßlöffeln voll Mehl recht durcheinander. Hernach legt man eins von beliebiger Größe, zum Exempel, so groß wie ein Hühnerey, nur aber rund,

in siedendes Wasser oder Fleischbrühe. Wann es nicht zerfährt: so legt man alle hinein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Wann man sie anrichtet, werden sie mit gelb geröstetem Semmelmehle geschmälzt. Diese Knöpflein giebt man gemeiniglich an Fasttagen zu Fischen in schwarzer Brühe nach Nro. 223.

424. Fleisch- (hier Breet-) Knöpflein.

Wann man zwey Pfund Breet (gehacktes Fleisch) nimmt, rühret man es, wann es gut ist, mit einem Quart Milch und 1 bis 2 Eyern an. Ist dieß geschehen, so säet man 2 bis 3 Händevoll Semmelmehl darauf herum, gießt eines halben Hühnereyes groß zergangenen Butter auf dieses; reibt ein wenig Muskatennuß darauf, und macht den Teig recht durcheinander; legt die Knöpflein in siedendes Wasser oder Fleischbrühe, und wann sie genug gesotten haben, welches man, wie bey allen Knöpflein, daraus sieht, wann man eins zerschneidet, und es durchhinein ausgekocht ist: so richtet man sie an. Man kann aber auch, statt des Semmelmehls, zu einem Pfunde Breet (gehackt Fleisch) für einen Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod nehmen; so werden die Knöpflein viel besser, als mit dem Semmelmehle.

425. Speck-Knöpflein.

Man weichet für 2 Kreuzer weisses Brod in Milch oder Wasser ein. Unterdessen wiegt oder hackt man einen guten halben Vierling Speck mit etlichen Schalottenzwiebeln, und einer halben Handvoll Peterlingkraut, recht fein; drückt das eingeweichte weisse Brod fest aus, dämpft es in einem eines halben Hühnereyes großem Stücke zergangenem Butter ein wenig; rühret zuerst den mit dem Grünen gehackten Speck, nebst Salz so viel nöthig ist, dann noch 4 bis 5 Eyer an das Gedämpfte; und legt Knöpflein von beliebiger Größe in gesalzenes Wasser oder Fleischbrühe. Wann sie gesotten und angerichtet sind: schmälzt man sie mit gelb geröstetem Semmelmehle, und giebt sie auf den Tisch.

426. Lungen-Knöpflein.

Hiezu nimmt man eine Kalbslunge ohne das Herz; hackt solche mit einem halben Vierlinge frischem Speck oder Rindsnieren-Fett (Griff), nebst einer großen Zwiebel und einer Handvoll sauber gewaschenes Peterlingkraut, recht fein. Wann dieß geschehen ist, röstet man 3 Händevoll Semmelmehl in heißgemachtem Schmalze schön gelb; thut dieß nebst Salz, ein wenig Muskatenblüthe oder Nuß, Pfeffer oder Ingwer, zu dem Gehackten, und rühret es mit so vielen Eyern an, daß der Teig, wann man ein Knöpflein da-

von probirt, nicht zerfährt. Ist dieses, so werden davon Knöpflein von beliebiger Größe, in siedende Fleischbrühe oder Wasser eingelegt, und so lange gekocht, bis man, wenn man eins zerschneidet, sieht, daß sie inwendig nicht mehr roth sind; so sind sie fertig.

427. Bauren-Knöpflein.

Man schneidet so viele Rögglein (weisses Brod), als man will, in Würfel; röstet die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte brühet man mit siedender Milch so an, daß die Bröcklein wohl naß werden. Dann schneidet man eine Zwiebel so fein als möglich, dämpft sie in ein wenig zergangenem Butter, und thut sie, nebst Salz so viel nöthig ist, zu den Bröcklein. Nun zerklopft man, wann es für vier Kreuzer weisses Brod ist, sechs Eyer; schüttet sie über das Brod und die Zwiebel, und macht es wohl durcheinander; thut noch so viel Mehl dazu, daß der Teig ja nicht zu fest wird; und macht dann ziemlich große Knöpflein in siedendes Wasser davon; läßt sie aber nicht gar zu lange sieden. Bey dem Anrichten gießt man etwas von der Brühe, worinnen sie gesotten worden sind, daran; und schmälzt sie mit im Schmalze gelb geröstetem Semmelmehle.

428. Erdbirn = Knöpflein.

Man siedet 20 Stück mittlere Erdbirn in gesalzenem Wasser, bis sie weich sind. Wann dieß geschehen ist, gießt man das Wasser davon ab, und läßt sie über Nacht stehen; damit sie steif werden. Den andern Tag werden sie geschält, und auf dem Reibeisen gerieben. Dann brennt man eines kleinen Hühnereyes groß heißes Schmalz darauf; deckt das Geschirr, worinnen die Erdbirn sind, zu; damit sie indessen dämpfen. Nun werden 3 weisse halbe Kreuzer=Brode ganz klein würflicht zerschnitten, in Schmalz schön gelb geröstet, und unter die zuvor wohl durcheinander gerührte Erdbirn gethan; 5 Eyer daran geschlagen, gesalzen, und noch Mehl dazu gethan, bis der Teig recht fest ist. Dann werden Knöpflein, einer kleinen Faust groß, in siedendes Wasser gelegt; wann sie genug gekocht haben, beym Anrichten in 2 Theile geschnitten, und mit heißgemachtem Schmalze geschmälzt.

429. Gesottener Knopf zu allerley Soosen.

Man reibt eine ganze 4 Kreuzer=Semmel, läßt einen guten halben Vierling Butter in einem recht starken Quarte Milch zergehen, schüttet es an das Semmelmehl, läßts wieder kalt werden, und wann dieß geschehen ist: rühret man nach und nach so viel Eyer dazu, daß der Teig wie ein

dünner Spatzenteig ist; thut Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe daran, bestreicht eine Serviette, oder ein anderes leinenes Tuch, mit frischem Butter; gießt den Teig hinein, bindet die Serviette mit Spagen (Bindfaden) fest zu, und läßt den Knopf, eine kleine Stunde lang, in gesalzenem Wasser kochen. Dann nimmt man ihn aus dem Wasser heraus, schneidet den Spagen an der Serviette auf, legt den Knopf auf eine Schüssel; thut oben, übers Kreuz, einen Schnitt darein; und macht eine Krebs- oder Buttersoose mit Morgeln, Kalbsbriesen und Spargeln oder Kariviol daran.

430. Spinat-Pudding.

Man reibt von 4 Herren- oder Milchbroden die äußere Rinde ab, und weichet die Musel (weiche Brosam) in Milch ein. Indessen brühet man 2 große Händevoll Spinat mit siedendem Wasser an; drückt solchen wieder fest aus, wiegt oder hackt ihn mit einer Handvoll Peterlingkraut, mit eben so viel Schnittling und etlichen Schalottenzwiebeln ganz fein; und dämpfet alles das Grüne miteinander in einem Vierling zergangenen Butter. Dann drückt man das eingeweichte Brod fest aus, rühret es, nebst Salz, ein wenig Muskatenblüthe, auch 6 bis 8 Eyerdotter dazu; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, und rühret es aber nicht eher, als vor dem Einfüllen, daran. Ehe aber dieß geschieht,

schieht, bäckt man 2 große Flädlein; schneidet sie zu Fingerbreiten Streifen, legt sie übers Kreuz in eine mit Butter bestrichene Serviette; gießet den Teig darauf hinein, bindet die Serviette zu, und legt sie in gesalzenes siedendes Wasser; worinnen man den Knopf eine gute Stunde kochen läßt. Wann er halb gesotten ist, bindet man die Serviette auf, daß sie ein wenig lockerer wird, und läßt den Knopf vollends gar sieden. Ist er ganz ausgekocht; so legt man ihn auf eine Schüssel, und macht eine Butterbrühe darüber. So zubereitet ist es Fastenspeise. Wann man diesen Knopf aber nicht am Fasttage macht: so kann man eine Kalbsnieren recht klein hacken, und dieß Gehackte darunter nehmen; aber dann nimmt man nur halb so viel Butter. Es kann auch eine Krebsbrühe darüber gemacht werden.

431. Schmarollen.

Zu einer oder zwo Portionen nimmt man ein Quart Milch, macht solche mit einer wälschen Nuß groß Butter in einem Pfännlein siedend, und rühret so viel Mehl darein, daß der Teig ganz fett ist. Dann läßt man ihn, unter beständigem Umrühren, so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne ablößt. Nun thut man ihn in eine Schüssel heraus, salzet ihn so viel nöthig ist, und rühret nach und nach so viel Eyer daran, bis der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. NB. Diese Eyer müssen vorher, eins

nach dem andern, wie man sie braucht, in warmes Wasser gelegt werden. Dann macht man Wasser oder Fleischbrühe in einem Fußhafen siedend; legt die Schmarollen, von beliebiger Grösse, darein; deckt sie zu, und läßt sie, zwischen unten und oben gelegten Kohlen, kochen. Wann sie recht in die Höhe kommen, läßt man sie noch eine kleine halbe Viertelstunde kochen, und trägt sie dann gleich auf den Tisch. Diese Schmarollen können auch in siedend gemachter Milch, worein ein wenig Butter gethan wird, gelegt werden. NB. Man darf niemals zu viel Brühe in das Geschirr, worein die Schmarollen gelegt werden, thun; der Fußhafen darf nicht gar halb voll seyn, sonst gehen sie nicht auf.

432. Englischer Pudding.

Schneid von vier weissen Kreuzerbroden die äußere Rinde ab, und weiche die Musel (Brosam) in Milch ein. Indessen rühre einen Vierling Butter recht stark ab, und rühre noch nach und nach 10 bis 12 Eyerdotter hinein. Dann drücke das weisse Brod recht stark aus, rühre es recht mit Zucker, kleinen Weinbeeren, und auf dem Reibeisen abgeriebenen Citronenschaalen, an den mit Eyerdottern abgerührten Butter. Nun schlag das Weisse von den Eyern zum Schnee, und laß ihn so lange stehen, bis du eine Servierte mit Butter bestrichen hast. Thu den Schnee zu dem Angerührten, mache alles ganz

lang=

langsam durcheinander, lege das Tuch in eine Schüssel; gieß den Teig darein, binde die Serviette fest zu, und laß sie in einem Hafen mit siedendem Wasser eine gute Stunde kochen. Nimm die Serviette heraus, schneid sie auf, lege den Pudding umgewendet auf eine Schüssel; bestecke ihn mit länglicht geschnittenen Mandeln, und richte folgende Citronensoose, die aber, ehe der Pudding aus dem Wasser genommen wird, schon fertig seyn muß, darüber an: Man rührt einen guten Rührlöffel voll Mehl mit zweyen ganzen Eyern, und 5 bis 6 Dottern an; gießt nach und nach ein Seidlein Wein, und ein Quart Wasser dazu; reibet von einer Citrone die Schaale auf einem Reibeisen ab, thut sie nebst dem Saft und Zucker nach Belieben, daran; läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen, und gießt die Soose über den Pudding. Was davon nicht auf die Schüssel geht, trägt man besonders dazu auf. Man kann in diesen Pudding auch einen Vierling abgezogene und recht klein gewiegte oder gehackte Mandeln nehmen.

433. Auf andere Art.

Man reibet von 4 Herren- oder Milchbroden die äußere Rinde ab. Nach diesem schneidet man das Weiche ganz klein gewürfelt, machet ein Quart Milch siedend, worein man Butter eines halben Hühnereyes groß, 2 bis 3 Löffel

voll Zucker, etliche Citronenschaalen und ein Stücklein Zimmet wirft, und ein wenig darinnen kochen läßt. Dann gießt man es über das Brod her, und rühret dieses recht stark ab, nimmt die Citronen und Zimmet wieder davon heraus, und schlägt nach und nach so viel Eyer daran, bis der Teig wie ein dünnes Kindsmus (Brey) ist. Nun thut man eine Handvoll kleine Weinbeere dazu, bestreicht eine Serviette oder ein anders Leinentuch in der Mitte, wo der Pudding hinein kommt, mit Butter, füllt ihn wie den vorigen ein, und läßt ihn auch eine gute Stunde in siedendem Wasser kochen. Dann richtet man ihn wie den vorigen an, und macht die Citronensoose oder eine Weichselsoose darüber.

434. Pudding von Reis.

Zu einem Pudding für ohngefähr 4 Personen kocht man ein halb Pfund Reis in Milch, wie zum Mus; aber recht dick. Wann er kalt ist, so rühret man ein halb Pfund Butter ganz weiß, schlägt nach und nach 10 bis 12 Eyerdotter dazu, und rühret nun auch den gekochten Reis daran. Wann dieses miteinander noch eine Viertelstunde gerührt ist; thut man eine gute Handvoll abgezogene und recht fein gewiegte Mandeln, eben so viel frisches abgezogenes Rindsnierenfett, welches aber zuvor recht fein gehackt oder gewiegt werden muß; kleine Weinbeere, Zucker, gestoßenen Zimmet, und fein geschnitte-

ne Citronenschaalen nach Belieben dazu. Zuletzt schlägt man das Weisse von den Eyern zum Schnee, rühret es darunter, und bestreicht ein Kasserol oder Becken dick mit Butter; bestreuet es mit Semmelmehl, gießt den Teig darein, und läßts im Backofen backen. Zur Soose nimmt man eine kleine Handvoll so zart als möglich gestoßene Mandeln, rühret diese mit Milch an; thut Zucker, Zimmet und eine Citronenschaale dazu, und läßt diese Milch unter stätem Umrühren aufkochen. Dann rühret man sie mit etlichen Eyerdottern an, gießt sie in eine Schüssel, und leget den Pudding darein.

435. Pudding von Rinds-Mark.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Rindsmark, schneidet es in kleine Stücklein, verrühret es so gut als möglich; schlägt nach und nach 6 bis 7 Eyer daran, thut $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene und mit ein wenig Milch recht fein gestoßene Mandeln, eine Handvoll Weinbeere, von einer Citrone die Schaalen, welche zuvor recht klein geschnitten werden muß, ein klein wenig Salz, nach Belieben Zucker, welchen man aber auch weglassen kann, und $1\frac{1}{2}$ Quart süßem Raum daran; rühret alles recht stark durcheinander. Dann streuet man so viel frisch geriebenes Semmelmehl dazu, bis es wie ein dickes Mus ist. So läßt man es eine halbe Stunde stehen. Hernach bestreicht man eine Serviette oder Tuch mit Butter,

ter, leget es in eine Schüssel; gießt den Teig darein, und bindet die Serviette recht fest zu, so daß der Pudding ganz rund und fest darinnen ist, damit das Wasser nicht hinein kochen kann. Nun wickelt man den Bindfaden an der Serviette noch höher hinauf, legt sie in siedendes Wasser, läßt den Pudding 3 Stunden kochen, und macht unterdessen eine Soose von Weichseln oder Hahnbutten (Hagenbutten) dazu. Wann man anrichten will, legt man den Pudding in eine tiefe Schüssel, bindet ihn auf, leget die Serviette über den Rand der Schüssel hinaus, stürzet eine andere Schüssel, worauf man den Pudding anrichten will, darauf; kehret beyde Schüsseln um, nimmt die Serviette davon ab; und richtet die Soose darüber an. Sollte in der Schüssel, worauf der Pudding liegt, etwas von der Brühe, worinn er gekocht worden, hinein gelaufen seyn: so muß sie allemal, ehe die Soose darüber gegossen wird, vorher abgegossen werden. Wann man kein Rindsmark hat: kann man so viel frisches abgezogenes und recht fein gehacktes Rindsnieren-Fett (Griff) nehmen, solches abziehen, und zu ganz kleinen Stücklein schneiden. Es kann auch eine Citronensoos, wie Nr. 432. gezeigt worden ist, zu diesem Pudding gemacht werden.

436. Pudding mit Nudeln und Zucker.

Zu einem Pudding für 3 bis 4 Personen macht man Nudeln von einem großen oder zweyen klei-

kleinen ganzen Eyern, und noch einem Dotter. Wann sie abgetrocknet und geschnitten sind; läßt man sie in siedendem Wasser etliche Wall aufthun; gießt sie in einen Seyher ab, und läßt sie kalt werden. Indessen rühret man einen Vierling Butter mit 5 bis 6 Eyerdottern recht stark ab; thut nach Belieben Zucker, gestoßenen Zimmet, klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat, etliche Löffel voll süßen Raum, und, wann man will, kleine Weinbeere daran; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, rühret es langsam daran; bindet den Pudding in ein mit Butter bestrichenes Tuch, wie vorher gezeigt worden ist, und läßt ihn eine gute Stunde in siedendem Wasser kochen. Dann macht man eine Citronen- Raum- oder Weichsel-Soose darüber.

Man kann diesen Pudding auch auf diese Art machen, daß man, statt des Zuckers, Salz, und, statt der andern Süßigkeiten, gesottene Kalbsbriesen und Morgeln, auch etwas Grünes klein geschnitten darein thut, und dann eine Krebs- oder Butter-Soose dazu macht.

437. Pudding von Krebsen.

Man reibet 2 bis 3 weissen Kreuzer-Broden (Rögglein) die äußere Rinde ab, schneidet die Brode in der Mitte entzwey, und weichet sie in Milch ein. Indessen macht man von 25 bis 30 kleinen Suppenkrebsen ein starkes halbes Pfund Krebs-

Krebsbutter, wie bey den Krebs-Nudeln Nr. 386. schon gezeigt worden ist; rührt ihn, bis auf so viel, als man zur Soose braucht, mit 6 bis 7 Eyerdottern in der Wärme ab; thut das ausgedrückte Brod, die Hälfte von den Krebsschwänzen klein geschnitten und ein Paar in gesalzenem Wasser abgesottene und klein geschnittene Kalbsbriesen, nebst abgesottenen Morgeln, Salz, Muskatenblüthe, und eine halbe Handvoll klein gewiegtes Peterling-Kraut dazu; schlägt das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee, und rühret es auch daran. Dann bestreicht man ein Leinentuch mit Butter, zerschneidet die Krebsschwänze der Länge nach voneinander, und legt die äußere Seite der Krebsschwänze auf das mit Butter bestrichene Tuch; zwischen die Krebsschwänze aber abgesottene Morgeln, gießt den Pudding darauf, bindet das Tuch fest zu, legt es in gesalzenes siedendes Wasser, und läßt ihn eine gute Stunde kochen; ist er aber größer, muß er 2 kleine Stunden kochen. Dann macht man eine Krebssoose auf folgende Art dazu: Man läßt den übrig behaltenen Krebsbutter zergehen, und rühret etliche Löffel voll Mehl darein. Wann es anfängt zu schäumen, so rühret man es mit der Fleischbrühe, worinnen die Krebsschaalen gesotten worden sind, an; thut Muskatenblüthe, ein wenig Citronenschaalen, und wann man will, ein wenig Wein dazu; läßts eine Viertelstunde kochen, und richtets hernach über den Pudding an. Man kann auch beym

An-

Anrichten an diese Brühe etliche Eyerdotter mit ein wenig süßem Raum rühren; so ist sie desto besser.

438. Gebackener Pudding.

Man nimmt für 2 Kreuzer Weißbrod, schneidet es wie Suppenschnitten, und gießt so viel kalte Milch darauf, bis alles Brod bedeckt ist; stellt es auf glühende Asche, und rühret es zuweilen um, bis es völlig weich ist. Dann thut man 4 Loth Zwiebeln (große Rosinen), 4 Loth kleine Weinbeere, 4 Loth Zucker; ein klein wenig Salz, Zimmet, klein geschnittene Citronenschaalen, und ein spitzig gewogenes halbes Pfund, oder, wann die weissen Brode klein sind, anderthalb Vierling zergangenen Butter dazu; rühret dieß alles, mit 4 bis 5 ganzen Eyern, und eben so viel Dottern, recht stark durcheinander, daß es wie ein recht dickes Mus ist, das nicht läuft; bestreicht eine kupferne Schneckenform, oder ein tiefes Becken, dick mit Butter; gießt das Angerührte darein, und läßts eine Stunde im Backofen backen. Dann macht man eine Wein- oder andere süße Soose darüber. Diesen Pudding kann man auch in ein mit Butter bestrichenes Tuch füllen, und in siedendem Wasser eine Stunde lang kochen lassen; aber dann muß der Teig mit noch etlichen Eyern etwas dünner gemacht werden. Eine Citronen-Soose, wie bey Nr. 432. gezeigt wurde, ist bey den gesottenen Puddings alle-

allemal die beste; aber es muß kein Butter dabey seyn.

439. Auf andere Art.

Man reibt von 4 Herren-(Milch-) Broden oder dreyen ordinari weissen Broden die äußere Rinde ab, und weichet die weiche Brosam in süße Milch ein. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter mit 6 bis 7 Eyerdottern ab, drücket das Milchbrod feste aus, und rührt es auch dazu. Ferner thut man klein geschnittene Citronenschaalen, eine Handvoll kleine Weinbeere, Zimmet, und, wann man will, Citronat, und Pomeranzenschaalen darein; schlägt das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee, und wann dieses auch darunter gerührt ist: füllt man es in eine dick mit Butter bestrichene kupferne Schneckenform, oder in ein Becken, und läßts schön gelb backen. Dann giebt man ihn mit Wein- oder Weichsel-Soos auf den Tisch.

440. Pudding mit Kalbs-Füßen.

Man kocht 6 bis 8 recht sauber geputzte und gewaschene Kalbs-Füße in gesalzenem Wasser ganz weich; gießt dieses davon ab; und wann sie ein wenig erkaltet sind: so schneidet man das Fleisch recht sauber von den Knochen ab; wieget oder hacket es ein wenig, und läßt es stehen, bis man anderthalb Vierling sauber gewaschenes

und

und abgehäuteltes Rindsnieren-Fett (Griff); nebst einer Handvoll geputztes und gewaschenes Peterlingkraut, und eine Zwiebel auch recht fein gehackt hat. Dieses alles zusammen rührt man mit 8 Eyern, und einem Quart süßen Raume an, thut 3 Händevoll Semmelmehl, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe und Pfeffer dazu. Wann alles recht durcheinander gerührt ist, bestreicht man eine Serviette dick mit Butter, legt sie in eine Schüssel, gießt das Angerührte darein, bindet es fest zu, und läßts, in einem großen Hafen gesalzenen siedenden Wassers zugedeckt, zwo gute Stunden kochen. Dann wird der Pudding, wie Nr. 435. beschrieben worden, auf eine Schüssel gelegt, und eine Peterling-Soos auf folgende Art dazu gemacht: Man nimmt eines Hühnereyes groß Butter, läßt ihn heiß werden, und rühret zwey gute Rührlöffel voll weisses Mehl darein. Wann dieses gelb werden will, thut man eine große Handvoll sauber gewaschenes und fein gehacktes Peterlingkraut dazu; röstet dieses ein klein wenig damit um, und gießt dann eine starke Maas recht gute kochende Fleischbrühe daran. Die Wurzeln werden geschaben, zu dünnen Scheiben geschnitten, und nebst Muskatennuß oder Blüthe, und ein wenig Ingwer auch dazu gethan. Hat es so lange gekocht, bis die Wurzeln weich sind, so wird es über den Pudding angerichtet. Man kann aber auch eine von den andern schon beschriebenen Soosen nach Belieben dazu gebrauchen. Auf diese Weise kann

auch Pudding von Rindsfüßen gemacht werden. Auch kann man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod, statt des Semmelmehls, dazu gebrauchen; der Pudding wird nur desto lockerer.

441. Gefülltes Milch-Brod.

Man nimmt, wann es für 5 Personen ist, 8 halb so große Milch- oder Herren-Brode, als sie gewöhnlich gebacken werden; reibt die äußere Rinde ein wenig ab, schneidet oben den Deckel davon, und höhlet die Brosamen heraus. Dann wiegt oder hackt man 4 Loth abgezogene Mandeln recht fein, thut gestoßenen Zimmet, klein geschnittene Citronenschaalen, Zucker, ein wenig von der abgeriebenen Rinde, und wenn man will, kleine Weinbeere dazu, feuchtet es mit Wein, aber ja nicht zu naß, an; füllt die ausgehöhlten Brode damit aus; bindet den Deckel mit einem Faden übers Kreuz darauf, und bäckt die gefüllten Brode aus heißgemachtem Schmalze schnell heraus. Dann macht man eine Hagenbutten- (Hiefen-) Soose dazu; legt die gebackene Brode darein, läßt sie nur einen Wall darinnen aufkochen, und trägt sie auf. Eben so kann man auch statt dieser Fülle folgende machen: Man dämpfet Weichseln in Wein und Zucker, nimmt hernach die Steine davon heraus, mischet in Schmalz gelb geröstetes Semmelmehl, klein geschnittene Citronenschaalen, Zucker und Zimmet dar-

darunter; füllet die ausgehöhlten Brode damit aus, bäckt sie wie die vorigen, und kocht sie in einer Weichsel=Soose.

442. Auf andere Art.

Die Milch=Brode werden, wie vorher, abgerieben und ausgehöhlt; die Brosame davon in Milch eingeweicht, und wieder ausgedrückt. Dann werden eine Handvoll abgezogene und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, Zucker, klein geschnittener Citronat, Citronenschaalen, 2 bis 3 Eyer, und kleine Weinbeere darunter gerührt, und die Brode damit eingefüllt. Wann der Deckel darauf gebunden worden ist, werden die gefüllten Brode etliche Stunden in verklepperten Eyern und süßer Milch eingeweicht, aus heißgemachtem Schmalze langsam heraus gebacken, und dann wird eine süße Soose nach Belieben daran gemacht.

443. Törtlein von weissem Brode.

Man dörret ein weisses Kreuzer=Brod, stößts recht fein, rühret es mit einem Vierling Zucker, und 5 bis 6 Eyern eine Viertelstunde recht stark ab; thut klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat und gestoßenen Zimmet dazu; und rühret es mit diesen noch eine Zeitlang. Nun bestreicht man kleine Torten=Mödel mit Butter, bestreuet sie mit Semmelmehl, und füllet den Teig darein.

Wann nun die Törtlein schön gelb gebacken sind, macht man eine Weichsel- Raum- oder andere süße Soose darüber.

444. Auf andere Art.

Man rühret einen Vierling Butter recht stark ab, thut nach und nach 4 Eyerdotter dazu; es muß aber in der Wärme geschehen, daß der Butter nicht gerinnt. Dann thut man Zucker, der zuvor auf einer Citrone abgerieben worden ist, nebst einer Handvoll Mehl daran; rühret dieses langsam darein, nebst dem Weissen von den Eyern, welches man zuvor zum Schnee schlagen muß. Wann es alles nochmals recht stark gerührt worden ist, füllet man den Teig in kleine mit Butter bestrichene Torten-Model, läßt sie im Backofen langsam gelb backen, und giebt sie hernach, trocken oder mit einer süßen Soose, auf den Tisch.

445. Weisses Brod in Hagenbutten- Weichsel- oder Wein-Soos.

Man nimmt ohngefähr ein halbes Pfund Mehl, macht es mit einem Löffel voll Bierhefen, Salz und süßem Raume, wie einen recht dicken Spatzenteig an; klopft es recht stark, und läßt es ein wenig gehen. Dann bestreut man ein Blech mit Mehl, setzt mit einem Löffel ganz kleine runde Laiblein davon heraus, und wann diese nochmals gegangen sind; läßt man sie im Backofen

ofen gelb backen, und dann kalt werden. Nun reibt man die Rinde ein wenig davon ab, verkleppert zu einem Quart Raum 4 Eyer und etliche Löffel voll Zucker, legt die Brode darein, und läßt sie etliche Stunden weichen; man muß sie aber einigemal umwenden, und mit einem Löffel übergießen, daß die Brode recht durchgeweicht werden. Dann bäckt man sie in heißgemachtem Schmalze schnell heraus, und macht eine von den süßen Soosen darüber; läßt sie nur eine halbe Viertelstunde darinnen aufkochen, und trägt sie auf. Man kann auch, wer sich die Mühe mit dem Brod zu backen nicht geben will, französisches oder anderes weisses Brod, das nicht fest ist, dazu nehmen; die Rinde davon abreiben, solches zu 2 Finger breiten und 2 Finger dicken Stücklein schneiden; in den nemlichen Eyern und Milch oder Raum etliche Stunden einweichen, und dann aus heißgemachtem Schmalze herausbacken, auch wie die vorige in süßer Soose aufkochen lassen. Weims beliebt, der kann bey dem Anrichten das gebackene Brod mit abgezogenen und länglicht geschnittenen Mandeln bestecken. Es sieht sehr schön aus.

446. Gebackenes von Kalbsbriesen in Butter- oder Krebs-Brühe.

Man nimmt ein Paar Milch- (Herren-) Brode, reibet die äußere Rinde ab, weichet die Brode in Milch ein. Indessen siedet man ein

Paar Kalbsbriesen in gesalzenem Wasser recht weich, läßt sie kalt werden; rühret einen spitzig gewogenen Vierling Butter mit 5 bis 6 Eyerdottern ab; drücket das eingeweichte Brod fest aus, rühret es, nebst den zu ganz kleinen Stücklein geschnittenen Kalbsbriesen, Salz und ein wenig gestoßener Muskatenblüthe, zu dem Butter; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, und wann dieses auch darein gerührt ist: so bestreicht man kleine Torten-Mödel mit Butter, füllt den Teig darein, und läßt sie im Backofen nicht gar zu stark backen. Dann macht man eine Butterbrühe auf folgende Art: Man läßt ein Stück Butter eines kleinen Hühnereyes groß zergehen, und rühret etliche Löffel voll Mehl darein. Wann dieß ein wenig gelb ist, füllet man es mit so viel guter Fleischbrühe auf, daß die Brühe nicht zu dünn wird. Dann thut man im Wasser gesottene Morgeln, welche noch etlichemal sauber gewaschen, geputzt, und fest ausgedrückt seyn müssen, nebst ein wenig Muskatenblüthe, und, wann man will, Wein daran; läßt es eine Viertelstunde kochen, und richtet sie hernach über die gebackene Küchlein an, mit welchen man sie ein wenig aufkochet, und dann gleich auf den Tisch trägt. Man kann sie auch von Krebsen machen, aber zu so viel Brod und Briesen, wie oben steht, müssen 25 Krebse, und ein halb Pfund Butter genommen werden. Die Krebsschwänze können mit den Briesen klein geschnitten, und in den Teig gethan

than werden. Die Hälfte vom Butter nimmt man zum Rühren, und die andere zur Sose; die im Uebrigen wie die vorherige gemacht wird.

447. Nieren-Schnitten.

Man weichet für 2 Kreuzer weisses Brod in Milch ein. Indessen hacket oder wiegt man den Nieren von einem Kalbe, nebst etwas Fleisch, recht klein; auch eine halbe Handvoll Peterling, eben so viel Schnittling, und eine mittlere Zwiebel hacket man zart. Dieses dämpft man in einem Stücklein zergangenen Butter, drückt das eingeweichte Brod fest aus, thut es dazu, und dämpft es ein wenig mit; schlägt, ehe man es vom Feuer thut, ein Ey daran; rühret es ein wenig auf dem Feuer damit um, und thut es in eine Schüssel heraus; rühret nach und nach noch 5 Eyerdotter, nebst Salz und Muskatennuß, daran; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, und rühret es auch dazu. Dann bestreicht man ein Tuch mit Butter, legt es in eine Schüssel, gießt den Teig darein, bindet das Tuch fest zu, und läßt ihn, wie einen Pudding, eine gute Stunde in gesalzenem Wasser kochen. Dann nimmt man ihn heraus, schneidet Fingers dicke Schnitten daraus, und macht eine Butter- oder Krebs-Brühe, wie vorhin gezeigt worden ist, darüber. Man kann diesen Teig auch wie einen Eyerkuchen backen, nur daß der Nieren, sammt

dem Fleische, vorher gebraten seyn muß; oder man kann kleine Küchlein in Schmalz davon heraus backen, und eine Butterbrühe darüber machen.

448. Nieren=Schnitten anderer Art.

Man nimmt einen gebratenen Kalbsnieren sammt dem Fette; hackt oder wiegt ihn recht fein, thut etliche kleine Händevoll Semmelmehl, Salz, Muskatennuß, ein wenig fein gewiegtes Peterlingkraut und Schalottenzwiebeln dazu; rühret es mit so viel Eyern an, daß der Teig nicht zerläuft; streicht es auf Schnitten von weissem Brode, daß diese auf der bestrichenen Seite ganz rund und hoch werden; legt sie in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, und läßt sie im Backofen schön gelb backen, oder bäckt sie aus heißgemachtem Schmalze langsam heraus, und giebt sie heiß auf den Tisch.

449. Rassiolen.

Diese kann man auf zweyerley Art machen. Entweder von gehacktem Spinat, Peterling und Schnittling, oder statt des Schnittlauchs nimmt man grüne Zwiebeln. Dieß alles wird miteinander im Butter gedämpft, mit Eyern, Salz, Semmelmehl, oder mit eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weissen Brode, und ein wenig Muskatennuß angerührt, und zum Gefülle

ge=

gebraucht. Oder statt dessen kann man einen gebratenen Kalbsnieren, nebst ein wenig Fleisch vom Braten nehmen, klein hacken oder wiegen, mit ein wenig fein gewiegtem Peterlingkraut, Salz, etlichen Händevoll Semmelmehl, Muskatennuß und Eyerdottern oder ganzen Eyern, anrühren; dann einen nicht gar so festen Teig, als wie zu Nudeln, von Mehl, ein wenig Salz, einem ganzen Ey, und 1 oder 2 Dottern, auch wenn man will, Wasser, worinn ein Stücklein Butter, einer wälschen Nuß groß, zergangen ist, anmachen; ihn so fest wie zu Nudeln wirken, so dünn, als möglich, auswärgeln, dann nach Belieben Stücklein schneiden, einen Löffel voll von dem Gehackten darauf legen; den Teig darüber schlagen oder aufwickeln, und dann in guter siedender Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter eine Viertelstunde aufkochen, und so anrichten.

450. Schinken-Speiß.

Man läßt Salzburger-Nudeln etliche Stunden, oder Maccaroni eine Stunde, in wenig gesalzener Fleischbrühe oder Wasser mit einem Stück Butter langsam kochen. Wann sie weich sind, gießt man sie in einen Seyher ab. Nach diesem bestreicht man ein Kasserol oder kupfernes Becken dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, und macht eine Lage von den abgegossenen Nudeln eines guten Fingers dick. Auf diese streuet man klein gewiegten Schinken, und, wann

man will, geriebenen Parmesankäs, dann wieder eine Lage Nudeln und wieder Schinken; und so fährt man fort, bis das Becken voll genug ist. Dann schneidet man kleine Stücklein Butter darauf, läßt es im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, langsam backen, und trägts im Becken auf.

451. Geschmalzen-Brod auf allgemeine Art.

Man nimmt ein weisses Kreuzerbrod, schneidet es zu dünnen ganzen Schnitten, bestreicht ein Becken oder eine Bratpfanne mit Butter, legt die Schnitten darein, zerkleppert 2 bis 3 Eyer mit ein wenig Salz, rühret nach und nach eine ganz kleine Maas Milch dazu, gießt es über die Schnitten, legt kleine Stücklein Butter darauf, und läßt es im Backofen eine Stunde kochen: so ist es fertig.

452. Auf andere Art.

Hiezu kann man 2 Milch- (Herren-) Brode, oder ein anders altgebackenes weisses Brod nehmen, zu nicht allzu dünnen Schnittlein schneiden, 5 bis 6 Eyer verkleppern, nach und nach ein Seidlein (halbe Maas) gute Milch daran rühren, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu thun, über das geschnittene Brod gießen, und eine Stunde darinnen weichen lassen. Dann bestreicht

streicht man ein Becken mit Butter, rühret in das geweichte Brod eine kleine Handvoll kleine Weinbeere, thut es darein, legt oben kleine Schnittlein Butter darauf herum, und läßt es im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, backen.

453. Krebs=Käs.

Man macht von 25 Krebsen ein halbes Pfund Krebsbutter, preßt ihn durch ein sauber leinen Tuch, verkleppert 10 Eyer recht stark, rühret nach und nach ein Seitlein (halbe Maas) halb Milch, und halb süßen Raum dazu, thut es mit der Hälfte vom Krebsbutter und Salz in eine messingene Pfanne, und läßt es unter stä=tem Umrühren zusammen gerinnen. Dann gießt man es in einen großen oder in etliche kleine Mö=del mit Löchern, oder in einen Seyher, zum Ab=laufen. Indessen macht man die Brühe auf folgende Art: Man nimmt den übrigen Krebs=butter, läßt ihn zergehen, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und dämpft ihn mit diesem nur ein klein wenig. Dann gießt man so viel als man zur Soose braucht, halb Milch und halb Raum daran, salzet es ein wenig, und läßts unter starkem Umrühren aufkochen. Nun legt man den Krebskäs auf eine Schüssel heraus, thut die Krebsschwänze darauf herum, gießt die Soose darüber, und trägts auf. Wann die Krebse Eyer haben, so hebt man sie auf, und

streut

streut sie beym Anrichten auf dem Krebskäs herum. Man kann, wer das Süß liebt, auch Zucker und Zimmet in diesen Krebskäs thun.

454. Auf andere Art.

Man macht, wie zu dem vorigen, den Krebsbutter. An die Hälfte von denen gerösteten Schaalen sammt dem Butter, gießt man ein Seidlein oder mehr Milch, läßt es eine Viertelstunde kochen, und preßt es durch. Dann verkleppert man 6 Eyer, gießt diese Krebsmilch dazu, drücket ein wenig Citronensaft daran, thut Salz, Muskatenblüthe, und etliche Schnitten in Milch eingeweichtes Herrenbrod, dem zuvor die Rinde abgeschnitten worden ist, und die Krebsschwänze klein geschnitten dazu, und läßt es in einer Pfanne auf dem Feuer gerinnen. Nun legt man ein sauberes Tuch in einen Seyher, gießt das Geronnene darein, bindet es zu, und läßt es ablaufen. Wann dieß geschehen ist, leget man den Käs ganz oder in Stücklein zerschnitten auf eine Schüssel, und macht die Soose auf folgende Art dazu: Man nimmt die andere Hälfte der Krebsschaalen sammt dem Butter, gießt so viel Milch, als man zur Soos braucht, daran; thut ein wenig Salz und Muskatenblüthe dazu, und läßt es unter stätem Umrühren auf dem Feuer aufkochen; gießt es durch ein Tuch, rühret etliche Eyerdotter daran, schüttet es über den Krebskäs, und trägt ihn damit gleich auf.

Will

Will man aber die Soose von Fleischbrühe haben; so kochet man die Schaalen sammt dem Butter in dieser mit etlichen Schnitten von weissem Brode so lange, bis das Brod ganz verkocht ist. Dann treibt man die Brühe durch ein Haarsieb, oder durch einen engen Suppenseyher; thut ein wenig fein geschnittenen Peterling und Schnittling, Salz und Muskatenblüthe daran; läßts mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, und richtets hernach über den Krebskäs an.

455. Krebs-Mus mit Mandeln.

Man nimmt 15 kleine Suppenkrebse, machet, wie schon öfters gezeigt worden ist, einen Vierling Krebsbutter davon, und presset ihn durch ein Tuch. Bis er kalt wird, ziehet man einen Vierling Mandeln ab, und stößt sie mit den Krebsschwänzen ganz klein. Nun rühret man den erkalteten Krebsbutter, mit 5 bis 6 Eyerdottern und den gestoßenen Mandeln recht stark durcheinander; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, und rühret es, nebst ein klein wenig Salz und Zucker nach Belieben daran; gießt den Teig in ein flaches Becken oder Kasserol, und läßt ihn im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, aufziehen. Man kann den Zucker auch weglassen, und desto mehr Salz dazu nehmen.

456. Krebs-Mus mit Reis.

Für 2 bis 3 Personen kochet man einen Vierling Reis, nachdem er vorher recht sauber geklaubt und gewaschen worden ist, in Milch, wie zum folgenden Reis-Mus. Indessen macht man von 15 Krebsen einen Vierling Krebsbutter, preßt ihn durch ein Tuch, und läßt ihn kalt werden. Den Reis stellt man auch vom Feuer, und läßt ihn erkalten. Nun rühret man den Krebsbutter, mit 7 bis 8 Eyerdottern und dem Reis ab. Wann dieß geschehen ist, so schlägt man das Weisse zum Schnee, und rühret es nebst den zu Stücklein zerschnittenen Krebsschwänzen, Salz, und, wann man will, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, darein; bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, gießt den Teig darein, und läßt ihn im Backofen aufziehen.

457. Reis-Mus.

Man kocht einen Vierling Reis in einer Maas Milch ganz dick, und läßt ihn kalt werden. Nun rühret man einen spitzig gewogenen Vierling Butter mit 6 Eyerdottern und dem Reis ab; thut nach Belieben Zucker auf einer Citrone abgerieben, auch klein geschnittenen Citronat dazu; rühret es noch eine halbe Viertelstunde recht stark; schlägt das Weisse von den Eyern zum Schnee, rühret es langsam darunter,

ter, und gießt den Reis in eine Schüssel oder in ein Blech, und läßt ihn backen.

458. Reis-Mus auf allgemeine Art.

Man nimmt ein halbes Pfund geklaubten Reis, wäscht ihn zuerst mit kaltem Wasser, und setzt ihn hernach in einem Fuß- oder Bodenhafen mit lauem Wasser zum Feuer. Wann nun das Wasser eine halbe Viertelstunde mit dem Reis gekochet hat, so gießt man es ab, und schüttet nach und nach 2 Maas siedend gemachte Milch daran; man muß ihn aber unter dem Kochen öfters umrühren, damit er nicht anbrenne. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rühret man einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, mit 1 oder 2 Eyern und ein wenig Milch an; rühret es in den kochenden Reis, thut ein wenig Salz und ein Stück Butter, eines halben Hühnereyes groß, dazu; und läßt das Mus auf Kohlen oder im Oefelein vollends so lange kochen, bis es eine Scharre (Schube) hat; dann trägt man es auf, und wann man will, streut man gestoßenen Zucker und Zimmet darauf.

Eben auf diese Art kann man auch Hirse- und Gersten-Mus kochen.

459. Gros- (Gries-) Mus.

Zu einer Maas Milch, welche man in einer messingenen Pfanne siedend macht, nimmt man 3 kleine Händevoll Grosmehl, gießt die Hälfte

von

von der Milch in ein Geschirr, säet das Gros in die übrige siedende Milch, und läßt es unter stätem Umrühren kochen. Dann gießt man die übrige Milch vollends nach und nach dazu, salzet das Mus ein wenig, thut ein kleines Stücklein Butter daran, und wann alle Milch auf dem Feuer in das Mus gekocht ist, stellt man es in Kohlen, läßt eine Scharre kochen, und giebt es auf den Tisch. Man kann aber auch das Gros=Mus ein wenig dicker, als gewöhnlich kochen, und kalt werden lassen; dann 3 bis 4 Eyerdotter und etliche ganze Eyer darein rühren, Zucker an einer Citrone abreiben, und nach Belieben dazu thun, in eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Blech gießen, und im Backofen oder zwischen Kohlen aufziehen.

460. Mus von weissem Mehle, (schön=Mus.)

Hiezu nimmt man so viel Rührlöffel voll Mehl, als man zu brauchen glaubt, rühret es mit kalter Milch an; gießt so viel Milch dazu, als nöthig ist, daß das Mus nicht zu dünne wird, und kochet es auf dem Feuer unter stätem Umrühren. Wann man glaubt, daß es ausgekocht sey, so stellet man es auf Kohlen, und läßt eine Scharre dran kochen, so ist es fertig. Man kann auch an dieses Mus ein Paar Eyerdotter, und Zucker, der zuvor an einer Citrone abgerieben worden ist, kochen. Dann heißt es Citro=

nen=

nen-Mus. Es kann auch halb süßer Raum und halb Milch genommen werden. Ein Stücklein frischen Butters ist auch gut darinnen.

461. Semmel-Mus.

Zu einem Quart Milch wird ein einziger Eßlöffel voll Semmelmehl genommen, die Milch in einem kleinen Fußhafen siedend gemacht, die Hälfte davon herausgeschüttet, das Semmelmehl darein gesäet, und unter stätem Umrühren die übrige Milch vollends hineingekocht, bis es so dick ist, daß es noch läuft. Dann hört man auf zu rühren. Ist es nun unten ein wenig gelb: so ist es fertig. NB. Dieses ist hier das gewöhnliche Mus für kleine Kinder.

462. Mus von weissem Brode.

Man macht zu einem weissen Kreuzer-Brode, welchem man die Rinde abreibet, und es wie dünne Suppenschnitten einschneidet, ein spitzig gemessenes Seidlein (kleine halbe Maas) Milch warm; gießt es über das Brod; und läßt es mit dieser Milch einkochen, bis es wie ein Mus ist. Nun läßt man es kalt werden, rühret einen Vierling Butter mit dem Gelben von 6 Eyern, einer Handvoll abgezogener und klein gestoßener Mandeln, und Zucker nach Belieben; thut das gekochte und wieder kalt gewordene weisse Brod dazu, und rühret es eine Viertelstunde miteinander recht stark ab; schlägt das Weisse von den Eyern zu Schnee,

und thut es, nebst ein wenig klein geschnittenen Citronenschaalen und kleinen Weinbeeren dazu; fülles es in ein mit Butter bestrichenes Becken oder Schüssel, und läßt es zwischen Kohlen oder im Backofen backen.

463. Auf andere Art.

Schneid ein weisses Kreuzerbrod so dünne wie Suppenschnitten, mache ein Seidlein Milch siedend, gieß sie darüber, und laß es eine halbe Stunde aneinander stehen. Dann verkleppere 4 Eyer mit etwas Salz, rühre es darunter, mache Schmalz in einem Becken heiß, thu das Gerührte darein. Auf dieses gieß wieder ein wenig Schmalz, und laß es im Backofen backen.

464. Schüssel- oder Zinn-Mus.

Man zerkleppert 3 bis 4 Eyer mit einem Quart süßen Raume oder guter Milch, thut nach Belieben Zucker und kleine Weinbeere dazu; bestreicht ein Beckelein oder eine Schüssel ganz dünne mit Butter, gießt dieß Angerührte darein; streut ein wenig gestoßenen Zimmet darauf, und läßts im Backofen, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

465. Mandel-Mus.

Man stößt einen Vierling abgezogene Mandeln zuvor recht fein; rühret 4 Loth Butter mit eben so viel Zucker und 6 Eyerdotter mit-

ein-

einander ab; thut die Mandeln, nebst klein geschnittenen Citronenschaalen dazu, und rühret alles noch eine Zeitlang. Darauf schlägt man das Weisse von den Eyern zum Schnee, rühret es langsam daran, und läßt es, wie die vorige, backen.

466. Auf andere Art.

Man rühret einen Vierling recht fein gestoßene Mandeln mit 1 Seidlein (kleine halbe Maas) siedender Milch an, thut Zucker, 4 Löffel voll gutes Rosenwasser, und wann das Mus nicht dick genug seyn sollte, eine Handvoll Semmelmehl dazu; und läßt es unter stätem Umrühren auf Kohlen eine kleine Viertelstunde lang kochen. Bey dem Anrichten streuet man Zucker und Zimmet darauf.

467. Butter-Mus.

Man schneidet von einem und noch einem halben weissen Kreuzer-Brode die äußere Rinde ab, und weicht es in Milch ein. Wann es eine Stunde geweicht hat, läßt man die Milch davon durch einen Seyher ablaufen; thut das Brod in einen Fußhafen, und läßt es auf Kohlen kochen, bis es weich ist. Dann läßt man es erkalten, und rühret indessen einen Vierling Butter mit 8 Eyerdottern wohl ab, thut das gekochte Brod, eine kleine Handvoll abgezogener und fein gestoßener Mandeln, Zucker nach Belieben, und wann man will, klein

geschnittenen Citronat und Citronenschaalen dazu: gießt es in ein tiefes Blech, und läßt es beym Becken backen.

468. Auf andere Art.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, 6 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, und die Schaale von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, rühret dieses alles recht durcheinander; schlägt nach und nach 4 ganze Eyer und 5 Dotter dazu, rühret es noch eine gute Viertelstunde, gießt es in ein tiefes Blech mit einem Rande, und läßt es wie das vorige im Backofen backen.

469. Erdbirn=Mus.

Man siedet ohngefähr 5 bis 6 große Erdbirn, schälet sie ab, und reibet sie auf einem Reibeisen. Dann rühret man 4 Loth Butter mit 5 Eyern wohl ab, thut die Erdbirn dazu, und rührt es nochmals. Hernach macht man 2 Rührlöffel voll Mehl mit Milch an, rühret es zu den Erdbirn, und gießt noch so viel Milch nach, daß der Teig wie ein dicker Flädleinteig ist; thut Salz und, wann man will, Zucker, Zimmet und Citronen daran; bestreicht ein Blech mit einem Rande mit Butter; gießt den Teig darein, und läßt ihn im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

470. Geröstetes Mus.

Man röstet in einem Stücke Butter, so nachdem man viel Mus machen will, 3 bis 4 Löffel voll schönes weisses Mehl ganz weißgelb; rühret es mit siedender Milch an, bis es in der rechten Dicke ist; thut ein klein wenig Salz oder Zucker nach Belieben daran, und läßt es zuerst auf dem Feuer, und hernach auf Kohlen vollends auskochen.

471. Eyer-Mus.

Man kocht ein Mus von schönem weissen Mehl, wie Nr. 460. schon gezeigt worden ist. Dann läßt man ein Stück Butter in einem flachen Fußhafen zergehen, thut 3 oder noch mehrere zerklepperte Eyer darein, und rühret die Eyer um, bis sie anfangen zu gestehen. Dann schüttet man das gekochte Mus dazu, macht es wohl durcheinander, und läßt ihm auf Kohlen eine Scharre kochen.

Man kann das Eyer-Mus noch besser machen, wann man 1 Vierling Butter mit 4 Eyerdottern recht stark abrührt, Zucker und Citronen nach Belieben dazu thut, das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee schlägt, auch darein rührt, und das Mus, zwischen Kohlen oder im Backofen, aufziehet.

472. Wein-Mus.

Man reibet schwarzes oder weisses Brod, so viel als man zu brauchen glaubt, auf einem Reibeisen ab; wiewohl das schwarze Brod allemal kräftiger ist. Dann macht man Schmalz heiß, röstet das geriebene Brod, wann es 6 Löffel voll sind, mit einem Löffel voll Mehl schön gelb; rühret es mit 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser, welches aber vorher siedend gemacht werden muß, so an, daß es nicht zu dünne wird; thut Zucker, eine am Reibeisen abgeriebene Citrone, und Zimmet nach Belieben dazu; läßt es eine gute Viertelstunde, oder wann es viel Mus ist noch länger, kochen; und richtet es an. Man kann auch Bier-Mus auf eben diese Art kochen; nur daß man, statt des Wassers und Weins, weisses Bier nimmt. Es kann auch nur die Hälfte vom Brod geröstet, und die andere Hälfte ungeröstet genommen werden. Man kann auch kleine Weinbeere noch dazu thun.

473. Citronen-Mus mit Milch.

Man nimmt ein Seidlein (halbe Maas) gute Milch, thut die abgeschnittene Schaalen von einer Citrone darein, und läßt beydes auf dem Feuer so lange kochen, bis die Milch die Kraft von der Citronenschaale angenommen hat, und ein wenig eingesotten ist. Alsdann rühret man einen Löffel voll Stärkmehl mit Rosenwasser an, schlägt nach und nach 6 Eyerdotter dazu, und rühret dieses alles mit der Milch vollends an; zuckert

zuckert es nach Belieben, und läßt es wie ein anders Mus unter beständigem Umrühren kochen. Wann es fertig ist, nimmt man die Citronenschaalen davon heraus, richtet es auf eine Schüssel an, und giebt es kalt oder warm auf den Tisch.

474. Citronen-Mus mit Wein.

Zu einer schönen großen Citrone, die aber nicht bitter seyn muß, nimmt man ein Seidlein Wein, und setzet es mit so viel Zucker, als nöthig ist, um es süß zu machen, zum Feuer. Dann nimmt man eine Citrone, schneidet sie in Scheiben, doch so, daß diese aneinander hangen bleiben; legt sie in den Wein, und läßt sie eine Viertelstunde darinnen kochen. Darauf nimmt man sie heraus, drücket den Saft davon in den Wein, giebt aber Obacht, daß die Citrone nicht zu sehr zerquetscht wird. Nun zerkleppert man 6 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, mit ein wenig kaltem Weine recht stark; rühret den siedenden Wein nach und nach dazu, und läßt es auf dem Feuer, unter stätem Umrühren, so lange kochen, bis es dick genug ist. Dann legt man die Citrone in die Mitte einer Schüssel, gießt das Mus darüber, und bestreut es mit gestoßenem Zucker und mit klein geschnittenen Citronenschaalen.

475. Kürzere Art.

Man reibt die Schaale von einer Citrone auf einem Reibeisen ab. Diese abgeriebene

Schaale, sammt dem Safte von der Citrone, thut man in ein Seidlein Wein, zerkleppert 4 ganze Eyer und 6 Dotter recht stark; gießt den Wein nach und nach dazu, thut Zucker nach Belieben daran; und läßt es in einer messingenen Pfanne, unter stätem Umrühren, eine kleine Viertelstunde lang kochen. Dann richtet man an.

476. Schocolade-Mus.

Man läßt 2 Loth geriebene Schocolade mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmet und einem Quart Milch ein wenig sieden. Dann läßt man es kalt werden, und seyhet es durch ein Tuch. Alsdann verklopfet man 2 ganze Eyer und 2 Dotter mit einem Löffel voll Rosenwasser; gießt die Milch nach und nach dazu, bestreicht ein Zinnschüsselein ganz dünne mit Butter, schüttet die angerührte Milch darein, und läßt es im Backofen, oder zwischen Kohlen, gestehen. Wann es dick wird, so ist es fertig. Alsdann bestreuet man es mit geriebener Schocolade und Zucker.

477. Aepfel-Mus auf allgemeine Art.

Man schälet die Aepfel, schneidet sie zu ganz kleinen Stücklein, setzet sie mit ein klein wenig Wasser in einem Fußhafen auf Kohlen, und läßt sie dämpfen. Wann sie weich sind, muß man

sie

sie verrühren, einen oder 2 Löffel voll Mehl mit süßer Milch anmachen, unter die Aepfel rühren, ein Stücklein Butter, und kleine Weinbeere nach Belieben, dazu thun, und noch eine gute halbe Stunde kochen lassen. Sollten die Aepfel sauer seyn, so kann man Zucker nach Belieben dazu thun.

478. Aepfel-Mus auf bessere Art.

Schäle und schneid die Aepfel, wie eben gezeigt worden. Dann laß ein wenig Schmalz heiß werden, thu die Aepfel darein, und laß sie dämpfen. Wann sie weich sind, röste einen Löffel voll Semmelmehl in zergangenem Butter, thu es nebst Zucker, Zimmet, kleinen Weinbeeren und ein wenig Wein zu den Aepfeln; rühre alles recht durcheinander, und laß es noch eine Viertelstunde kochen: so wird es fertig seyn.

479. Aepfel-Mus mit einer Kruste.

Dieses wird wie das vorige gemacht. Wann es fertig ist, thut man es in eine Schüssel, um welche zuvor ein Rand von Wasserteig gemacht worden ist; den man aber vorher trocknen muß. Dann reibt man etliche Händevoll Brod, vermischt es mit einer Handvoll abgezogener und zart gewiegter Mandeln, Zucker und Zimmet; thut das gekochte Aepfelmus in die Schüssel oder Blech, streuet das vermischte Brod Messerrücken

dick darauf herum; schneidet kleine Schnittlein Butter darauf, und läßt es im Backofen oder zwischen Kohlen gelb backen.

480. Aepfel-Schaum.

Man schälet 6 saure Aepfel, schneidet sie wie zum Mus, thut sie in einen Fußhafen, und gießt ein kleines Gläslein Wein dazu. Mit diesem läßt man sie weich dämpfen. Dann treibt man sie durch einen Suppenseyher, thut an einer Citrone abgeriebenen und noch andern Zucker so viel dazu, bis die Aepfel süß genug sind. Nun schlägt man das Weisse von 6 Eyern zum dicken Schnee, rührt es ganz langsam darein, füllet es ganz hoch auf in eine mit Butter bestrichene Schüssel, oder in ein Blech mit einem Rande, bestreut es mit gesiebtem Zucker, läßt es im Backofen langsam backen, und giebts gleich warm auf den Tisch.

481. Quitten-Schaum.

Man bratet oder siedet die Quitten weich, schält sie, und thut das Mark von dem Butzen sauber ab. Man kann es auch auf einem Reibeisen abreiben, nur muß man Acht geben, daß nichts Steiniges dabey bleibt. Dann rühret man das Mark, bis es ganz weiß ist, thut zu 5 Loth Mark 6 Loth Zucker; die Schaale von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, nebst dem

dem Saft von einer halben Citrone; und rühret alles miteinander noch eine Zeitlang. Dann schlägt man das Weisse von 7 bis 8 Eyern zum dicken Schnee, macht es mit dem Gerührten langsam durcheinander, thut es auf eine flache Schüssel, und streicht es mit einem Messer hoch auf und glatt, streut fein gesiebten Zucker darauf; macht etliche kleine Schnitte darein, stellt es in den Ofen, läßts langsam backen, und giebt es gleich heiß auf den Tisch.

482. Lungen-Mus.

Sied eine Kalbslunge in ein wenig gesalzenem Wasser, aber nicht ganz aus. Schneid sie in Stücklein, und wiege oder hacke sie klein. Dann laß zu einer ganzen Lunge ein Stück Butter, eines kleinen Hühnereyes groß, zergehen; dämpfe ein wenig fein geschnittenen Peterling und Schalottenzwiebeln darinnen; thu 2 Löffel voll Mehl dazu, und rühre es so lange, bis der Butter stark schäumt. Dann thu die Lunge dazu, wende sie etlichemal damit um, und gieß so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, daß das Mus nicht zu dünne wird; thu klein geschnittene Citronenschaalen und Saft, Salz, ein wenig Muskatennuß, und wenn du willst, Essig dazu; laß es eine Viertelstunde kochen, und richte es an. Man kann auch ein Paar abgesottene Kalbsbriesen unter die Lunge wiegen, auch Semmelmehl, statt des rechten Mehls, darunter rösten.

Soosen zu gesottenen und gebratenen Fleisch- und andern Speisen.

483. Brühe zu allen Speisen zu gebrauchen.

Diese Brühe wird statt ordinärer Fleischbrühe zu Soosen an gebratenes und anders Fleischwerk genommen; weil diese davon um viel besser werden, und man das Mehlröstien dadurch ersparen kann. Sie wird auf folgende Art gemacht: Man läßt in einem Kasserol oder Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, aber nicht heiß werden. Nun legt man auf den Boden des Geschirrs, was man an Abfall von Fleisch oder Geflügel hat, oder statt dessen dünn geschnittene Stücklein Kalb- oder Rindfleisch; auf dieses etliche dünne Stücklein von einem abgesottenen Schinken oder dürren Fleische; zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, Zelleri- Peterling- Pastinatwurzeln, gelbe Rüben, und ein wenig Salz; deckt das Geschirr zu, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen, damit sich die Kraft desto besser herauszieht. Dann läßt man es auf dem Boden ganz dunkelgelb werden, streuet so viel Mehl, als man zur Soose braucht, darauf herum (doch kann man es auch vorräthig machen, und aufbehalten); schüttelt es

durch-

durcheinander, und läßt das Mehl noch einmal damit gelb werden. Hernach gießt man etliche Eßlöffel voll kaltes Wasser dazu, stellt es eine halbe Viertelstunde vom Feuer, damit sichs recht auflöst. Nun schüttet man so viel siedende Fleischbrühe daran, als man braucht; thut etliche ganze Nägelein, Pfefferkörner, ganze Muskatenblüthe, auch Morgeln und Schampignons dazu; läßts mit diesem noch wenigstens eine gute halbe Stunde, auch wohl noch länger, kochen, bis sich der Geschmack von allem herausgezogen hat. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb oder engen Suppenseyher, und braucht sie zu besonders gemachten Soosen, oder an gedämpftes Fleisch oder Geflügel, statt anderer Fleischbrühe zum Darangießen. Auch zu Wildpret-Soosen ist sie gut; aber dieses muß vorher abgesotten werden, und dann kann man noch andere Sachen, als Citronen, Kappern, Essig, Wachholderbeere oder Sardellen dazu thun, und mitkochen lassen.

484. Sardellen-Soos.

Zu ohngefähr einem Seidlein oder 3 Quart Fleischbrühe röstet man 3 gute Rührlöffel voll Mehl in heißgemachtem Butter oder Schmalz ganz dunkelbraun; rühret es mit der heißgemachten Brühe an, thut 6 bis 8 Loth Sardellen, die aber vorher sauber gewaschen, ausgegrätet, und

mit

mit einem Stücklein Butter entweder fein gewiegt, oder mit einem Löffel zerdrückt werden müssen, nebst Citronenschaalen, einer großen oder 2 kleinen Zwiebeln, nach Belieben Essig, Kappern, und ein wenig Pfeffer dazu. Mit diesem allen läßt man diese Soose eine gute halbe Stunde kochen, und giebt sie zu gesottenem Rindfleische oder Zungen, auch unter sauer gebratenes Kalbfleisch oder Carminaden, die bey den Gemüsern Nr. 156. beschrieben worden sind, auf den Tisch. Wenn es Häringe giebt, können sie, statt der Sardellen, gebraucht werden. Es kann auch statt der ordinären Fleischbrühe, die vorhin schon angezeigte Brühe genommen, und auf eben diese Art zubereitet werden; nur daß man in diese kein Mehl rösten darf, weil sie ohne das dick genug seyn wird.

485. Abgerührte Sardellen-Soos.

Man nimmt zu einer Maas Brühe einen Vierling Butter, schneidet ihn in eine messingene Pfanne zu kleinen Stücklein, streuet 3 kleine Löffel voll weisses Mehl darauf, und rühret es um, damit sich das Mehl an den Butter anhängt. Dann schlägt man 5 bis 6 Eyerdotter dazu, und rühret es mit diesen vollends glatt. Nun zerreibet man mit einem Löffel ein Stücklein Butter an 8 Loth gewaschene, ausgegrätete und klein gewiegte Sardellen; thut sie, nebst dem Safte von einer

einer ganzen und den Schaalen einer halben Citrone, und ein wenig Muskatenblüthe dazu; gießt die Fleischbrühe nach und nach daran, läßt diese Soose, unter stätem Aufrühren auf dem Feuer aufkochen; und richtet sie entweder unter gebratenes Geflügel, oder über blau abgesottene Fische, oder über gesottenes Kalbfleisch oder alte Hühner an.

486. Soos von Sardellen, Peterling und Morgeln.

Laß ein Stück Butter in einem Fußhafen zergehen, röste etliche Löffel voll Mehl gelb darinnen; zuletzt thu eine halbe Handvoll klein geschnittene Schalottenzwiebel, eben so viel Peterling, und eine gute Handvoll abgesottene und klein geschnittene Morgeln dazu, und röste es noch ein wenig mit. Dann gieß gute siedende Fleischbrühe daran, thu 4 Loth Sardellen, etwas klein geschnittene Citronenschaalen und Saft dazu, laß es miteinander eine halbe Stunde lang kochen, und gieb diese Soose zu gesottenem Rindfleisch oder Zungen auf den Tisch.

487. Soos über gedämpftes Fleisch.

Man dämpft das Fleisch in zergangenem Butter mit Zwiebeln, Wurzeln, Salz, etlichen ganzen Pfefferkörnern, Nägelein und Muskaten-

katenblüthe. Wann es schön blaßgelb ist, so macht man folgende Soose dazu: Man nimmt gelbe Rüben, Peterling- und Zelleri-Wurzeln, auch Pastinat; schabet solche sauber, schneidet sie in Stücke 2 Messerrücken dick, und dämpfet sie, mit etlichen eben so dick geschnittenen Zwiebeln, in einem Stücke zergangenem Butter. Sind die Wurzeln bald weich, so streuet man etliche Rührlöffel voll Mehl darauf, und läßt sie mit diesem noch eine Weile dämpfen. Dann gießt man siedende Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu. Wann dieß alles miteinander noch eine gute halbe Stunde gekocht hat: so treibet man die Soose durch ein Haarsieb, oder durch einen engen Suppenseyher, in ein anders Geschirr, thut Citronenschaalen, ein wenig Muskatennuß oder Blüthe, auch, wann man will, in Wasser abgesottene Morgeln, oder etliche ausgegrätete und klein geschnittene Sardellen, nebst Kappern, dazu; läßts mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, legt alsdann das Fleisch oder Geflügel darein, und wann dieses wieder recht durch und durch heiß ist: so richtet man es an. Sollte die Soose nicht gelb genug seyn, so kann man ihr mit gebranntem Zucker die Farbe geben. Wer das Saure liebt, kann Citronensaft darein drücken. Diese Soose braucht man zu Hammel- und Kalbfleisch, wie auch zu Hühnern.

488. Zucker zu brennen, womit man alle Soosen färben kann.

Man thut ein Paar Löffel voll meissen Zucker in ein eisernes Pfännlein, rührt ihn auf Kohlen immer um, bis er anfängt recht zu schäumen und braun zu werden. Alsdann kann man ihn entweder gleich an die Soose thun, oder ein Trinkgläslein voll heißes Wasser daran schütten, daß er sich auflöst. Mit diesem läßt man ihn ein wenig sieden; und so kann man ihn etliche Tage aufbehalten.

489. Soos zu gewärmtem Hammel-Fleisch.

Schneid eine halbe Handvoll Schalotten, oder eine andere große Zwiebel recht klein; dämpfe sie in einem Stücklein zergangenen Butter mit einem Löffel voll Mehl; gieß heiße Fleischbrühe, nebst etwas von der Hammelsbratenbrühe, und einem Glas Wein daran; thu eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, sammt etwas Pfeffer, und, wems beliebt, Zucker dazu. Wann es eine halbe Stunde gekocht hat, so lege das Fleisch darein, und laß es darinnen so lange kochen, bis es recht durch und durch heiß ist. Man kann auch ein wenig Essig oder Citronensaft an die Soose thun.

490. Soos über Lammfleisch.

Man dämpft das Fleisch, wie Nr. 487. schon gezeigt worden. Dann macht man folgende Soose dazu: Man rühret einen Rührlöffel voll Mehl mit etlichen Eyerdottern nur einem Eßlöffel voll Weinessig an; thut eines kleinen Hühnereyes groß Butter, ein Stücklein ungesottenes dürres Fleisch, eine ganze große Zwiebel, und nach Belieben Citronenschaalen dazu. Dieß wird miteinander auf Kohlen gerührt, bis es stark kochen will, und dann wird es, durch einen Seyher, über das Fleisch angerichtet. Es können auch Sardellen in diese Soose genommen werden.

491. Kukummern-Soos.

Man schneidet die Kukummern ganz dünne; dämpfet sie in einem Stücklein zergangenen Butter, mit einer fein geschnittenen Zwiebel und einem Löffel voll Milch, eine kleine Viertelstunde lang; thut ein wenig Pfeffer, Salz, und wems beliebt, ein Paar Eßlöffel voll Essig dazu; welcher aber auch wegbleiben kann. Wann die Kukummern weich sind; wird die Bratenbrühe daran gegossen, und entweder in einem Geschirre allein, oder in der Bratpfanne noch eine halbe Stunde, auch weniger, gekocht; dann über den Braten angerichtet. Zu einem kleinen Hammelschlegel nimmt man gemeiniglich 6 bis 8 mittlere Kukummern.

492. Sauerampfer-Soos.

Der Sauerampfer wird geklaubt, gewaschen, und nach Belieben geschnitten. Dann läßt man ein Stücklein Butter zergehen, dämpft ihn darinnen, streuet einen oder, je nachdem es viel Sauerampfer ist, 2 Löffel voll Mehl darauf, und wann dieses noch eine Weile mitgedämpft hat: füllet man es mit guter heißer Fleischbrühe auf; thut Salz, Muskatennuß, ein wenig ungesottenes dürres Fleisch, wenn man welches hat, dazu, und läßts mit diesem eine Viertelstunde kochen. Dann giebt man diese Soose zum Rindfleisch oder gebratenen Geflügel auf den Tisch. Man kann auch etliche Eyerdotter daran rühren.

493. Soos von Trüffeln.

Diese werden in warmes Wasser gelegt, sauber geputzt und gewaschen, mit Wein, etlichen Schalottenzwiebeln, einem Stücklein Schinken, ein wenig Muskatenblüthe, und einem Lorbeerblatt gesotten. Dann wird ein wenig Mehl im Butter geröstet, und mit der Brühe Nr. 483. oder mit guter anderer Fleischbrühe aufgefüllt; von den Trüffeln die Zwiebeln, das Lorbeerblatt und der Schinken herausgenommen, und die Trüffel sammt dem Wein, worinn sie gesotten worden sind, zu der Brühe gethan, Citronensaft daran gedrückt, und so noch eine halbe Stunde aneinander gekocht. Wann diese Soose nicht

braun genug ist, kann Zucker daran gebrannt werden.

Man kann auch nur die Trüffeln, wenn sie geputzt und gewaschen sind, in Wein sieden. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, legt ein Stücklein ungesottenes dürres Fleisch oder Schinken, nebst etlichen kleinen Zwiebeln, darein. Wann dieses eine Weile gedämpft ist, streuet man Mehl dazu. Ist dieses ein wenig gelb, füllet man es mit so viel Fleischbrühe, als man zur Soose nöthig hat, auf; gießt ein Glas Wein dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Diese Trüffelsoosen können zu Fricando oder anderm gedämpften oder gebratenen Fleisch genommen werden. Eben so macht man auch die Soose von Schampignons; nur mit dem Unterscheid, daß die dürren vorher im Wasser gesotten; und die frischen, wann sie geputzt und gewaschen sind, in Butter gedämpft werden, ehe man sie in die Soose thut.

494. Häring-Soos kalt zu geben.

Hiezu nimmt man einen Häring, der ein Milchner ist. Dieser wird gewaschen, abgehäutelt, ausgenommen und ausgegrätet; dann mit 3 hart gesottenen Eyerdottern, einem geschabten Porstorferapfel, einem Paar Schalotten- oder einer andern kleinen Zwiebel, in einem Mörsel recht fein gestoßen; durch ein Haarsieb oder Seyher

her getrieben; die Milch vom Häring recht verrührt, das Durchgetriebene, nebst ein wenig Pfeffer, dazu gethan; und mit Essig und gutem Oel vollends so dünne, wie eine Soose, angerührt, dann zu rothem kalten Wildpret, oder anderm kalten Braten, auf den Tisch gegeben.

495. Senf-Soos zu Schwarz-Wildpret.

Man nimmt 2 Löffel voll Senf, 3 Löffel voll Wein, 1 Löffel voll gutes Oel, von einer halben Citrone den Saft und ein wenig klein geschnittene Schaalen; zerkleppert dieses alles recht stark durcheinander, und giebt es zu kaltem Wildpret auf den Tisch.

496. Andere Soos zu Schwarz-Wildpret.

Es wird ohngefähr eine gute Handvoll schwarzes Brod gerieben, eine halbe Handvoll Schalotten und Peterling fein gewiegt, 10 Wachholder-Beeren zerstoßen, und dieses alles mit 2 Löffel voll Senf, klein geschnittenen Citronenschaalen, Essig und Oel nach Gutdünken, wie eine Soose angemacht, und auch zu abgesottenem kaltem Wildpret auf den Tisch gegeben.

497. Senf-Soos zu Carminaden.

Schäle zu einem Quart Fleischbrühe eine große Zwiebel, schneid sie so fein als möglich. Dann laß ein Stücklein Butter, eines halben Hühnereyes groß heiß werden; röste einen Löffel voll Mehl ganz weißgelb darinnen; thu die geschnittene Zwiebel dazu, und laß sie noch ein wenig mitrösten. Gieß die siedende Fleischbrühe daran, thu Essig nach Belieben, Citronenschaalen, ein Lorbeerblatt, und einen kleinen Messerspitzen voll Pfeffer dazu. Laß es mit diesem eine gute Viertelstunde kochen. Dann thu 2 bis 3 Löffel voll Senf daran, und wann es noch ein wenig mit diesem gekocht hat, nimm das Lorbeerblatt und die Citronen davon heraus, und richte die Soose unter die Carminaden, oder auch unter gebratenes oder grillirtes Fleisch an.

498. Zelleri-Soos über Schwarz-Wildpret.

Das Wildpret wird, wie Nr. 326. schon gezeigt worden ist, abgesotten, und die Soose auf folgende Art gemacht: Man schneidet zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 große sauber geschabene Zelleriwurzeln, und 3 bis 4 gelbe Rüben in kleine Stücklein; läßt ein Stück Butter zergehen, dämpft die Wurzeln eine Viertelstunde darinnen, rührt einen Löffel voll Mehl daran, macht es schön gelb; gießts mit einem Glas Wein und

der

der Brühe, worinn das Wildpret gesotten worden ist, an; läßts wohl kochen, bis es in der Dicke recht ist, und brennt Zucker daran, daß die Soose schön gelb wird. Dann schält man 10 ganz kleine Zwiebeln, siedet sie in gesalzenem Wasser ein wenig ab; treibet die Soose durch einen Suppenseyher, thut die gesottene Zwiebeln, sammt dem abgesottenen Wildpret darein; und läßt es darinnen noch eine halbe Stunde, oder so lange, bis es durch und durch heiß ist, kochen. Dann richtet man es an.

Auf die nemliche Art macht man auch Fisch=Soosen, nur daß Citronensaft und Rosmarin dazu gethan wird. So lange bis die Soose gekocht ist, legt man die Fische in Essig und Salz, und wenn die Soose ganz fertig und durchgetrieben ist, nimmt man die Fische, trocknet sie mit einem Tuche ab; legt sie in die Soose, und kocht sie so lange darinnen, bis sie fertig sind, wie schon bey den Fischen gezeigt worden ist. Man kann diese Soose zu allen Fischen gebrauchen.

499. Raum=Soose über gebratenes Wildpret.

Diese kann zu Rehschlegeln, Haasen oder andern Wildpret auf folgende Art gemacht werden: Wann das Wildpret bald vollends ausgebraten ist, rührt man einen kleinen Rührlöffel

voll Mehl, mit einem Quart sauren Raum, an; überstreicht oder begießt den Braten etlichemal damit, das Uebrige thut man zur Bratenbrühe, und läßt es mit etlichen Citronenscheiben und gestoßenen Nägelein noch ein wenig kochen. Sollte die Soose zu dünne seyn, kann ein Löffel voll Mehl darein geröstet werden. Das Wildpret wird, wann es fertig ist, auf eine Schüssel gelegt, und die Soose darauf oder darunter angerichtet. Es können auch Kappern darein gethan werden.

500. Wildpret-Soos auf andere Art.

Streue auf eine obere Rinde von schwarzem Brod gestoßene Nägelein, Pfeffer, Salz, und klein geschnittene Schalottenzwiebeln, überstreiche die ganze Rinde mit einem Stücke Butter, lege sie in die Bratpfanne; thu etwas Fleischbrühe daran, und laß den Braten am Spiese oder in der Bratpfanne darüber braten. Ist der Braten fertig, so thu das Brod heraus, hacke oder wiege es, nebst ein wenig Speck, recht klein; thu es mit klein geschnittenen Citronenschaalen und dem Safte wieder zu der Bratenbrühe; laß es noch ein wenig aufkochen, und treibe die Soose hernach durch einen Seyher oder Haarsieb, über das gebratene Wildpret.

501. Zwiebel-Soos zu Rindfleisch.

Schneid 2 bis 3 recht große Zwiebeln den langen Weg so dünne als möglich; thu sie in einen Fußhafen, gieß ein Seidlein (kleine halbe Maas) heiße Fleischbrühe daran; thu ein Stücklein Butter, eines halben Hühnereyes groß, ein wenig Pfeffer, und 2 kleine Händevoll Semmelmehl dazu; laß diese Soose auf Kohlen oder im Oefelein so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind, und gieb sie statt Meerrettig zu gesottenem Rindfleisch auf den Tisch.

502. Raum- oder Milch-Soos.

Man stößt eine Handvoll abgezogener Mandeln recht zart, röstet sie in einer messingenen Pfanne mit einer Handvoll Zucker schön gelb; rühret sie mit 2 bis 3 Eyerbottern und einem Seidlein (kleine halbe Maas) süßem Raum oder Milch an, und läßts unter beständigem Umrühren aufsieden. Man kann auch ein Stücklein ganzen Zimmet damit aufkochen lassen. Oder: Man gießt so viel Raum, als man nöthig hat, in eine messingene Pfanne, thut nach Belieben Zucker, ein Stücklein Zimmet und Citronenschaalen dazu, und läßts ein wenig damit kochen. Dann zerrührt man zu einem Seidlein Raum 4 Eyerdotter, gießt die Milch nach und nach dazu, und giebt sie zu den Speisen, wie angezeigt worden ist, auf den Tisch.

503. Wein-Soos.

Zu einem Seidlein Wein gießt man ein gutes Quart Wasser, thut eine Handvoll Zwiebeln (große Rosinen), eben so viel kleine Weinbeere, ein Stücklein ganzen Zimmet, Citronenschaalen, und nach Belieben Zucker dazu; läßt dieses alles miteinander eine Viertelstunde kochen. Dann röstet man in heißgemachtem Schmalze etliche Löffel voll Mehl schön gelb, rühret es mit dem siedenden Weine an, und läßts mit diesem noch eine Viertelstunde kochen: so ist diese Soose fertig, und man giebt sie zu Kaiserkuchen, oder zu andern beliebigen Speisen zu Tisch.

504. Weichsel-Soos.

Zu einem Seidlein (klein ½ Maas) Wein, und halb so viel Wasser, nimmt man 2 große Händevoll gedörrter Weichseln oder Kirschen; wäscht sie sauber, und stößt sie sammt den Kernen. Dann setzt man sie mit dem Wein und Wasser zum Feuer, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Nun treibt man sie durch einen nicht gar engen Seyher, gießt von der durchgetriebenen Brühe immer oben auf, bis die Weichseln recht durchgetrieben sind; (es kann auch noch ein wenig Wein dazu genommen werden) schüttet die durchgetriebene Soose in ein anders Geschirr, thut so viel Zucker, bis sie süß genug ist, ingleichem Zimmet und klein geschnittene Citronenschaalen, dazu; röstet ein wenig Mehl daran, und läßts noch eine Viertelstunde

stunde kochen: Dann giebt man sie zu den schon beschriebenen Speisen auf den Tisch. Man kann auch statt des Mehls ein Stück weisses Brod in Schmalz backen, gleich mit den gestoßenen Kirschen kochen lassen, und dann mit durchtreiben, hernach darf kein Mehl in die Soose geröstet werden.

505. Hagenbutten- (Hiefen-) Soos.

Man nimmt 1 Vierling Hagenbutten, setzt sie mit einem Seidlein (klein ½ Maaß) halb Wasser und Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind. Dann treibt man sie, nur nicht so stark wie die Weichseln, durch; (wann die Soose zu dick seyn sollte, kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachgießen.) Thut Zucker nach Gutdünken, Zimmet und klein geschnittene Citronenschaalen dazu; läßts mit diesem noch eine Viertelstunde kochen, und richtet diese Soose über die schon angezeigten Sachen an. Wenn man viel Soose braucht, kann sie mit einem Löffel voll in Schmalz weißgelb geröstetem Mehl vermehrt werden. Diese Soose kann auch von eingemachtem Hagenbutten-Mark auf folgende Art zubereitet werden: Man setzt halb Wasser und Wein zum Feuer. Wann es siedet, thut man so viel, bis die Soose dick genug ist, von dem Mark darein, und läßts mit diesem eine Weile kochen. Sollte sie nicht süß genug seyn: kann man noch Zucker dazu thun.



Gebratene Fleisch-Speisen.

506. Kälber-Nierenbraten oder Brust zu braten.

Man legt den Nierenbraten oder die Brust nach dem Waschen in süße Milch, thut etliche Lorbeerblätter, ein wenig Thimian und Basilikum, auch etliche Pfefferkörner und Nägelein dazu, und läßt das Fleisch über Nacht darinnen liegen. Zwo Stunden vor dem Essen nimmt man das Fleisch heraus, läßt es ablaufen, salzet es, und steckt es an den Spies, so daß es nicht schwankt. Dann bestäubt man den Braten mit Mehl. Wann er angezogen hat, begießt man ihn mit zergangenem Butter, und läßt ihn eine Weile braten. Nun begießt man ihn etlichemal mit süßem Raume; und wann er anfängt gelb zu werden: bestreuet man ihn mit Semmelmehl, begießt ihn wieder mit Butter, und so zweymal; läßt ihn vollends schön gelb braten, und richtet an. NB. Sobald man den Braten an den Spies gesteckt hat: so stellt man einen Untersatz, oder ein anderes Geschirr mit Füßen darunter, unter welches man Kohlen legen

legen kann; thut ein wenig Wasser oder Fleisch=brühe darein, daß der Braten darein ablaufen kann, damit man eine Bratenbrühe bekommt. Zuletzt stellt man es ein wenig auf die Seite, daß der Braten schön rösch gemacht werden kann.

Man kann von dem Nierenbraten auch den Nieren herausschneiden, zu Nierenschnitten oder etwas anderm gebrauchen, das Innere vom Bein ein wenig abhauen, den Lappen daran wegschneiden, daß der Braten wie ein Rehziemer aussieht. Dann wird er gewaschen und gespickt, auch zween Tage in Essig gelegt, sodann am Spies wie Wildpret gebraten, und eine Raumsoose, wie Nr. 499. gezeigt worden ist, oder eine von Citronen auf folgende Art gemacht: Es wird ein Löffel voll Mehl in heißgemachtem Butter gelb geröstet, mit einem Glas Wein angerührt, etwas von der Bratenbrühe und ein wenig andere gute Fleischbrühe dazu gethan, und eine Viertelstunde gekocht. Indessen schneidet man die Schaale von einer Citrone ab, daß aber nichts Weisses daran bleibt, schneidet sie Fingers lang, und nicht breiter als ein Schwefelhölzlein, siedet sie in Wasser, bis sie fast weich ist; gießt sie ab, thut sie, nebst dem Safte von der Citrone, an die Soose, und läßt sie mit diesem noch eine halbe Viertelstunde kochen: so ist sie fertig.

Den

Den Nierenbraten kann man auch auf folgende Art sauer braten: Wann er sauber gewaschen und abgelaufen ist, legt man ihn etliche Tage in Essig, thut Citronenscheiben, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Peterling, Thimian, auch etliche ganze Pfefferkörner, Nägelein und Salz dazu; kehret ihn alle Tage um, und bratet ihn entweder am Spiese oder in der Bratpfanne. Wann er am Spiese gebraten wird, so träufelt man ihn mit zergangenem Butter, thut etwas von dem Essig, worinn der Braten gebeitzt worden ist, nebst ein wenig Wasser in den Untersatz. Ist der Braten bald vollends fertig, so bestreut man ihn mit recht zart geriebenem schwarzen Brode, begießt ihn noch einmal mit zergangenem Butter, und giebt ihn, entweder mit der Bratenbrühe oder mit einer von den andern beschriebenen Soosen, auf den Tisch.

507. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust muß sauber gewaschen, die Haut von den Beinen auf der einen Seite abgelöst, und die Brust noch einmal ins Wasser gelegt werden, bis folgende Fülle gemacht ist: Man weichet nemlich für 1 Kreuzer weisses Brod im Wasser ein. Wann es weich genug ist, drücket man es aus, läßt ein Stücklein Butter, eines halben Hühnereyes groß heiß werden, thut das ausgedrückte Brod, nebst ein wenig fein geschnittenem

tenem Peterling und Schnittling darein, und dämpfet es ein wenig. Dann schlägt man 2 bis 3 Eyer daran, thut Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, und füllet es in die Brust; nachdem diese noch einmal ausgewaschen und recht abgelaufen ist. Ist sie gefüllt, so nähet man sie zu, salzt sie gehörig, und bratet sie in einer Bratpfanne im Oefelein oder am Spiese; wo man sie zuerst mit gesalzenem Wasser, und zuletzt mit zergangenem Butter begießt. Bey allen Braten am Spiese muß man Acht geben, daß man immer unter und neben das Geschirr, so man untersetzt, Kohlen thut; damit die Brühe auch einbraten, also Farbe bekommen und desto schmackhafter werden kann.

Man kann auch die Brust mit diesem oder mit einem andern Gefülle in zergangenem Butter dämpfen; etwas Wurzeln, etliche Lorbeerblätter, Citronenschaalen und Mark, ein Glas Wein, ein wenig Fleischbrühe, und etliche in Schmalz gebackene weisse Brodschnitten dazu thun, und mit diesem die Brust so lange kochen lassen, bis sie weich ist. Dann nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, treibt die Soose durch ein Haarsieb oder engen Suppenseyher; thut sie wieder in das vorige Geschirr, drücket Citronensaft dazu, legt die Brust wieder hinein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie an. Wenn die Soose durchgerieben ist, können Trüffeln oder Schampignons dazu gethan werden.

Die

Die Kalbsbrust kann auch nur sauber gewaschen, gespickt, gesalzen, und am Spiese oder im Ofen gebraten werden.

508. Einen Kalbsschlegel sauer zu braten.

Man wäschet den Schlegel, hauet den Knoten davon, häutelt ihn ab, und spicket ihn mit Speck, wie einen Wildpretbraten. Dann legt man ihn etliche Tage in Essig. Wann er soll gebraten werden, nimmt man ihn heraus, salzet ihn, und bratet ihn am Spiese, beträufelt ihn unter dem Braten mit halb Wasser und Essig, in den man ein wenig zergangenen Butter gethan hat, und macht zuletzt eine Raumsoose, wie Nr. 499. gezeigt worden ist. Oder man macht von rund geschnittenen Stecklein einen hölzernen Roost in eine Bratpfanne, salzet den Schlegel, legt ihn hinein, gießet 1 Maas süße Milch daran, thut etliche geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu; und läßt den Schlegel im Oefelein braten, bis die Milch eingebraten ist. Dann gießt man ein wenig Essig und Wasser oder Wein daran. Nun rührt man einen kleinen Rührlöffel voll weisses Mehl mit 1 Quart sauren Raum an. Damit überstreicht man eine halbe Stunde vor dem Anrichten den Schlegel. Das Uebrige davon thut man in die Bratpfanne; aber da muß man Acht geben, daß die Brühe nicht mehr zu viel einbrät. Man kann auch klein gewiegte Sardellen zu dem Raum in

die

die Bratpfanne thun. Wann man den Braten anrichtet, bestreuet man ihn mit Kappern und klein geschnittenen Citronenschaalen; gießt die Soose durch einen Seyher darüber, und trägt ihn auf. Ein starker Kalbsschlegel muß 3 bis 4 Stunden lang braten; zuerst muß aber die Hitze ja nicht zu stark seyn, und der Schlegel muß zugedeckt werden, sonst wird er oben zu bald braun. Eine Stunde vor dem Anrichten kann man das Feuer stärker machen.

509. Rinds- oder Kalbs-Herz zu braten.

Man wäscht das Rinds- oder Kalbs-Herz aus etlichen Wassern sauber heraus, so daß kein Blut mehr darinn ist. Dann schneidet man oben in das Herz ein Kreuz, wieget oder hacket eine kleine Handvoll Wachholder- (Kramet-) Beere mit einem halben Vierling dürren (getügenen) Speck; thut Salz und ein klein wenig Pfeffer darunter, und wann dieß alles recht durcheinander gemacht ist: so füllet man das Herz damit aus; nähet es zu, und spicket es auf allen Seiten recht schön; salzet es auch auswendig, stecket es an einen Spies, und stellet einen Untersatz darunter. Zuerst träufelt man es mit zergangenem Butter, und nachher mit Fleischbrühe, in welche ein wenig gewiegter dürrer Speck, Pfeffer und Weinessig gethan wird. Wann das Herz fertig ist, welches man

daran merken kann, wenn man mit einer Gabel darein sticht, und es läuft nichts Rothes mehr heraus: so wird es vom Spiese genommen, auf ein Geschirr gelegt, die Bratenbrühe durch einen Schaumlöffel darüber gegossen, mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreut, und so aufgetragen.

510. Hammelschlegel mit Kukummern.

Dieser muß recht stark geklopft seyn, dann wird er gewaschen, mit Salz eingerieben, und am Spiese oder im Oefelein gebraten. Man macht entweder die Nr. 491. schon beschriebene Kukummern-Soos, zu der man auch ein Paar Kaffeeschaalen voll sauren Raum thun kann, oder die jetzt folgende daran: Die Kukummern werden geschält, jede zu 8 Schnitzen geschnitten, und das Innere herausgethan. Dann bestreuet man sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, thut eine Zwiebel, Thimian und Essig dazu, und läßt sie eine gute Stunde stehen. Nun legt man sie auf ein Tuch heraus, daß die Brühe ablaufen, und man die Kräuter davon thun kann; macht Schmalz heiß, bäckt die Kukummern schön gelb heraus, und läßt sie auf einem Papiere ablaufen. Dann thut man sie wieder in ein kleines Geschirr, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein Paar Löffel voll Fleischbrühe und Essig, oder Citronensaft daran, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Wann man den Braten anrichtet, so legt man

ihn

ihn auf eine Schüssel heraus; schöpft das Fette von der Brühe ab, thut die Kukummern darunter, und richtets über den Braten an.

Man kann auch den Hammelschlegel, wann er geklopft und gewaschen ist, nur mit Knoblauch, Schalotten oder Salbey spicken, und am Spiese oder im Oefelein braten. Es kann auch eine Handvoll Schalotten fein geschnitten, in einem Stücklein Butter gedämpft, etwas von der Bratenbrühe dazu gethan; und, wann die Schalotten weich gekocht sind; von einer Citrone der Saft daran gedrückt, dann bey dem Anrichten darüber gegossen werden. Ein starker Hammelschlegel darf 3 bis 4 gute Stunden braten, ein kleiner um eine Stunde weniger. Zuerst muß man aber ja das Feuer nicht zu stark machen, sonst bekommt der Schlegel Farbe, ehe er inwendig ausgebraten ist.

511. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten.

Wann der Schlegel recht geklopft und gewaschen ist, häutelt man ihn ab; überstreicht ihn mit Blut von Geflügel, oder mit Kalbs- oder Lammsblut; legt ihn ein wenig auf einen Roost, daß er nur trocknet, und das Fleisch roth wird. Wann dieß geschehen ist, legt man den Schlegel 6 bis 8 Tage in Essig. Ehe man ihn braten will, wäscht man ihn aus diesem heraus, spickt

ihn wie Wildpret, salzet ihn, und bratet ihn, am Spiese oder im Ofen. Wann der Braten ein wenig abgetrocknet ist, begießt man ihn mit Essig und Wasser; oder thut es in die Bratpfanne, legt, wie in folgender Nummer beym Rehschlegel gezeigt wird, Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter und Citronenschaalen dazu. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten begießt man ihn mit zergangenem Butter, und läßt ihn vollends ausbraten; dann kann eine Raum-Roose, wie Nr. 502. beschrieben worden ist, dazu gemacht, oder der Braten mit Salat auf den Tisch gegeben werden.

512. Lamms-Viertel zu braten.

Man wäscht es sauber, und leget es noch eine Zeitlang in frisches Wasser. Wann es aus diesem herausgenommen wird: läßt man es ablaufen, salzet es, und läßt es eine kleine Stunde liegen: damit es desto schmackhafter werde, und den zu süßlichten Geschmack verliere. Dann wird es an den Spies gesteckt. Wann es ein wenig abgetrocknet ist: begießt man es mit zergangenem Butter, und läßt es, bey nicht gar zu starkem Feuer, langsam braten. In den Untersatz wird etwas Wasser gethan, und das Lamms-Viertel öfters damit begossen. Wann es bald vollends fertig ist, nimmt man es vom Feuer, sticht mit einem Messer in das Fleisch, steckt ganz kleine Sträußlein Rosmarin oder

Sal-

Salbeyblättlein darein; beträufelt den Braten nochmals mit Butter, und läßt ihn nun noch eine Viertelstunde braten. Dann wird er vom Feuer gethan, die Brühe durch einen Schaumlöffel darüber gegossen; wems beliebt, Citronen-Saft darauf gedruckt, mit länglicht geschnittenen Schaalen bestreut, und so aufgetragen.

513. Rehschlegel zu braten.

Man häutelt ihn ab, beitzet ihn in Wein oder Essig, oder bratet ihn frisch; aber dann muß er gleich mit siedendem Essig begossen werden. Uebrigens verfährt man wie mit dem erst beschriebenen Hammelschlegel. Eben so kann auch Wildpretziemer gebraten werden; nur ist folgendes zu merken: Sobald man die Bratpfanne unter den Braten am Spiese setzt, oder den Braten, um ihn im Ofen zu braten, in die Bratpfanne legt: so thut man gleich, ohngefähr ein Quart halb Essig und halb Wasser, etliche geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, und ein wenig Citronenschaalen darein; damit die Brühe schmackhafter wird. Auf alles Sauergebratene streuet man beym Anrichten klein geschnittene Citronenschaalen, und belegt es mit Citronenscheiben. Wann man 4 bis 5 Löffel voll sauren Raum eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Soose thut, wird sie bey diesem Braten, wie auch bey dem vorhergehenden, um vieles besser.

Es kann aber auch bey beyden die Nr. 502. gezeigte Raumsoose gebraucht werden.

514. Schwarz-Wildpret zu braten.

Von diesem wird die obere Haut abgezogen, das Stück mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut. Wann es an den Spies gesteckt und ein wenig gebraten ist: so begießt man es mit siedendem Schmalz, und beträufelt es mit diesem und dem Fette, das davon tropft. Ist es halb gebraten, so bestreuet man es mit geriebenem schwarzen Brode, streut in den Untersatz zu dem Fette einen Löffel voll Mehl, ein wenig fein geschnittene Zwiebeln; läßts gelb werden, und thut dann Essig und Wasser, Nägelein, etliche Citronenscheiben, und ein wenig gebrannten Zucker dazu. Diese Soose läßt man so lange kochen, bis das Wildpret vollends ausgebraten ist, und giebt sie dann mit auf den Tisch. NB. Man macht auch statt dieser bisweilen eine Weichselsoose dazu. Das Wildpret kann auch in der Bratpfanne im Ofen gebraten werden. Allemal ist es gut, wann es zuvor eingebeizt worden ist.

515. Haasen zu braten.

Man zieht den Haasen ab, läßt aber die Haut sammt den Haaren an den hintern Läufen (Füßen), schneidet das Vordertheil davon; doch nur

nur so viel, daß der Haas nicht zu kurz wird, und hackt neben die allzu langen Rippen weg. Dann wäscht man ihn sauber, häutelt ihn ab, und spickt ihn recht schön mit Speck, der eines halben Fingers lang und eines Schwefelhölzleins dick geschnitten ist; salzet und bestreuet ihn mit ein wenig Pfeffer. Nun bratet man ihn entweder frisch, oder beitzet ihn ein. Wann man den Haasen braten will, steckt man kleine Hölzlein (Sprießlein) durch den Rückgrat, und durch die Schenkel ein etwas längeres. Das haarichte Theil der Läufe verbindet man mit Papier oder mit einem feuchten Tüchlein, damit es nicht anbrennt, und steckt so den Haasen an den Spies. Dann begießt man ihn zuerst mit gesalzenem Wasser und Essig, jedes halb; darnach wann er halb ausgebraten ist, mit zergangenem Butter; dann wieder mit Bratenbrühe, und zuletzt noch einmal mit heißem Butter. So läßt man ihn vollends ausbraten, daß der Haas aber noch im Safte bleibt. Die Brühe gießt man beym Anrichten durch einen Schaumlöffel über den Haasen, bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und trägt ihn auf. Man kann ihn auch in der Bratpfanne im Oefelein braten, auch mit saurem Raum träufeln, oder eine Raumsoose dazu machen. Auf diese Art kann alles Wildpret gebraten werden.

516. Rindfleisch zu braten.

Dazu wird der sogenannte Lendbraten genommen; das äußere Bein davon abgehauen, das Fleisch geklopft, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, an den Spies gesteckt, mit zergangenem Butter begossen, und so langsam gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt. In das Geschirr, so man unter den Spies stellt, muß ein wenig Fleischbrühe gethan werden. Diese läßt man einmal einbraten, und gießt wieder eine frische daran, damit man eine Bratenbrühe bekommt. Bey dem Anrichten drückt man nochmals Citronensaft auf den Braten, und bestreut ihn mit klein geschnittenen Citronenschaalen.

Man kann auch den Lendbraten, wann er gekocht ist, abhäuteln, spicken, mit etlichen gestoßenen Wachholderbeeren, Salz, und ein wenig Pfeffer bestreuen, einige Tage in Essig legen; hernach am Spies, wie anderes Wildpret, braten, und eine Raum- oder andere Soose dazu machen.

Man kann auch etliche Wachholderbeere, mit etwas Kümmel stoßen, und mit Salz in Essig sieden; wann es wieder kalt ist, das Fleisch etliche Tage darinnen einbeitzen, dann spicken, und in einem flachen Fußhafen, oder am Spiese langsam braten.

517. Englischer Braten.

Hiezu nimmt man ein fleischiges Stück Rindfleisch. Dieses muß gewaschen, geklopft, gesalzen, und an den Spies gesteckt werden. Alsdann bestreicht man ein doppeltes Papier mit Butter, und bindet das Fleisch damit ein. Hernach läßt man ein Stück Butter in einem guten Quart Fleischbrühe zergehen, begießt das eingebundene Fleisch damit, und läßt es 2 bis 3 Stunden, je nachdem das Stück klein oder groß ist, langsam braten. Wann es bald Zeit zum Anrichten ist, wird das Papier abgenommen, und das Fette aus dem Untersatze weggethan. Der Braten wird alsdann erst vollends ausgebraten, und gelb gemacht; man stellt aber doch wieder ein Geschirr darunter: denn das, was jetzt erst heraus tropft, giebt man mit auf den Tisch. Den Braten belegt man mit Citronenscheiben, und trägt eine Sardellensoose, wie Nr. 484. eine vorkommt, dazu auf.

518. Gebratene und gefüllte Gans oder Ente.

Wann die Gans des Tags vorher, ehe sie gebraten werden soll, gestochen, abgeropft, gebrüht, ausgenommen und gewässert worden ist: hackt man das sogenannte Gänsegeräusch davon, legt sie noch einmal in frisches Wasser, und wäsche sie aus diesem wieder sauber heraus; läßt das

Wasser ablaufen, und reibet die Gans inwendig mit einer Handvoll Salz, worunter etwas Pfeffer gemengt ist, recht aus; salzet sie auch außen auf allen Seiten. NB. So läßt man sie eine halbe Stunde liegen; welches bey allem gebratenen Geflügel zu merken ist, weil es dadurch viel schmackhafter wird. Darnach brät man sie im Ofen oder am Spiese; da man sie zuerst mit gesalzenem Wasser, und dann mit ihrem eigenen Fette begießt. Hiebey ist besonders zu merken, daß, wann das Geflügel an den Spies gesteckt ist, sogleich ein Untersatz mit einem wenig heißen Wasser, unter und neben welchem man Kohlen legt, darunter gestellt werden muß, damit die Bratenbrühe darein tropft. Diese läßt man das erstemal schön gelb einbraten; dann thut man wieder etwas heißes Wasser dazu, damit man nachher Brühe genug theils zum Träufeln, theils zum Auftragen des Braten hat. Zuletzt kann man, wenn der Braten noch nicht genug Farbe bekommen haben sollte, den Untersatz ein wenig auf die Seite stellen, und dafür mehr Kohlen unter den Braten legen.

Will man aber die Gans füllen: so wird ein halbes Kreuzerbrod im Wasser eingeweicht. Indessen wieget oder hacket man ein Stücklein Speck, oder etwas Fettes von der Gans, nebst einer kleinen Zwiebel und Peterling recht fein; dämpfet dieses mit dem ausgedrückten weissen Brode in ein wenig zergangenem Butter; schlägt

drey

drey Eyer daran, und läßt diese unter stätem Umrühren noch ein wenig damit anziehen; thut Salz, etwas Muskatennuß, nebst abgesottenen, geschälten und klein geschnittenen Kastanien dazu; macht alles recht durcheinander, und füllet die mit Salz und Pfeffer ausgeriebene Gans damit aus, nähet sie zu, und brät sie am Spiese oder im Ofen. Man kann auch die Leber von der Gans klein gehackt unter dieses Gefüll nehmen. Statt der Kastanien können Erdbirn (Kartoffeln) genommen, oder auch, ohne alles Gefüll, abgesottene und geschälte ganze Erdbirn hinein gefüllt werden. Eine starke Gans darf 3, und eine junge zwey Stunden, die junge aber nur langsam braten. Die zahme Enten werden auf die nemliche Art zubereitet. Eine Ente, wenn sie nicht alt ist, kann in anderthalb Stunden fertig seyn.

Wilde Enten können, wann sie gebeitzt worden sind, am Spiese, oder im Ofen sauer, wie anders Wildpret, gebraten werden; nur daß man sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein ausreibt, und eine Zwiebel hinein thut, um der Ente den unangenehmen Geschmack zu benehmen. Man kann auch etliche gewiegte Sardellen in die Brühe thun, und die Enten damit begießen.

519. Ein wälsches Stück zu braten.

Dieses muß 1 oder 2 Tage, ehe es gebraten werden soll, gestochen, und gleich nach dem Stechen über Nacht in kaltes Wasser gelegt werden. Denn dieses und alles andre Geflügel wird dadurch so überaus mürbe, als man es auf andere Art nicht zu Stande bringen könnte. Des andern Tages brühet man es, putzet alle Federn und Stupfeln (Stoppeln) sauber davon ab; wäscht und klaubet es nochmals in warmem Wasser sauber ab, nimmt es aus; wäscht es 2 bis 3mal in kaltem Wasser aus, und leget es noch etliche Stunden in frisches Wasser. Wann es nun soll gebraten werden, nimmt man es aus dem Wasser, läßt es ablaufen, reibet es von außen recht mit Salz, und inwendig mit Salz und Pfeffer aus, und füllet den Kropf mit folgender Fülle: Man wieget die Leber, das Herz, was am Magen fleischig ist, und etwas vom Fette, mit ein Paar Schalotten- oder einer andern kleinen Zwiebel und Citronenschaalen, recht fein; rühret es mit einem Paar Eßlöffel voll Milch, und 1 oder 2 Eyern an; thut eine Handvoll Semmelmehl, ein wenig zergangenen Butter, Salz und Muskatennuß dazu. Wann dieß alles recht durcheinander gerührt ist, füllet man den Kropf damit aus, und nähet ihn zu. Das wälsche Stück, Hahn oder Henne, wird ordentlich aufgezäumt, gespickt, oder auch in Stücke Speck, die eines Messerrücken dick sind, eingebun-

bunden. Wird es gespickt, so wird ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, und erst wann das wälsche Stück schon an den Spies gesteckt ist, in diesen Bogen eingebunden; damit es von Anfang nicht gleich zu stark gelb wird. Zuerst begießt man es mit gesalzenem Wasser über das Papier; eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier wieder weg, träufelt das Stück mit zergangenem Butter, und so läßt man es vollends ausbraten. Ein großer wälscher Hahn braucht 4 Stunden, eine Henne 3, und ein kleines junges kann in anderthalb Stunden fertig seyn.

520. Kapaunen zu braten.

Der Kapaun (Koppe) wird, wie das wälsche Stück Nr. 519. nach dem Stechen gleich über Nacht in frisches Wasser gelegt. Tags darauf wird der Kapaun gebrüht, gepußt, ausgenommen und gewässert. Wann man ihn braten will, wäscht man ihn sauber heraus, läßt ihn ablaufen, reibet ihn mit Salz und Pfeffer aus; spreiset ihn auf, spicket und salzet ihn, und steckt ihn an den Spies. Wenn der Kapaun stark ist, ist es gut, wenn man ihn in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier einbindet. Uebrigens brät man ihn, wie das wälsche Stück. Man darf ihn wohl 2 Stunden vor dem Anrichten an den Spies stecken.

Will man aber den Kapaunen mit Austern braten, so richtet man ihn eben so zu; füllet

let ihn inwendig mit Austern aus, nähet ihn zu, stecket etliche in den Kropf, und bratet ihn auf die vorige Weise; zuletzt thut man etliche klein geschnittene Austern in die Bratenbrühe, und begießt den Kapaunen etlichemal damit. Richtet man ihn an, so gießt man die Brühe darüber, belegt ihn mit Citronenscheiben, und trägt ihn auf.

Oder man nimmt zu einem Kapaunen 10, auch noch mehrere Austern; thut etwas frischen Butter, etliche gewiegte Sardellen, und ein wenig Muskatenblüthe dazu; macht dieses durcheinander, und füllet es in den Kapaunen; nähet ihn zu, und brät ihn am Spiese, wie oben gedacht. Dann nimmt man zur Soose auch 10 bis 12 Austern, thut sie sammt dem Saft in einen kleinen Fußhafen, gießt ein halbes Gläslein Wein daran, stellt die Austern damit auf die Kohlen, und läßt sie recht heiß werden. Indessen rühret man einen Kaffeelöffel voll weisses Mehl, mit einem Stücke Butter eines halben Hühnereyes groß, durcheinander; thut den Wein von den Austern, ein Quart Fleischbrühe, eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatenblüthe, und den Saft von einer halben Citrone daran; läßt die Soose eine Viertelstunde kochen, nimmt die Zwiebel davon heraus, und thut die Austern hinein. Wann die Soose noch einen Wall mit diesen aufgethan hat, so richtet man sie unter den gebratenen Kapaunen an. Wird der Kapaun mit Austern zugerichtet, so ists besser, man umbin=

bindet ihn mit Speck, als daß man ihn spicket; weil er zu einer Austernsoose ganz weiß gebraten werden muß.

521. Junge Hühner zu braten.

Wann diese recht gut werden sollen, muß man sie nach dem Stechen wenigstens 4 Stunden in frisches Wasser legen, aus diesem heraus nehmen, sie ablaufen lassen, und hernach erst brühen. Uebrigens werden sie, wie die Kapaunen, gespickt oder ungespickt, nur geschwinder gebraten. Ein junges Huhn muß in einer halben oder 3 Viertelstunden fertig seyn. Wann es am Spiese ein wenig abgetrocknet ist, begießt oder bestreicht man es mit zergangenem Butter. Dieses wiederholt man so oft, als man sieht, daß das Huhn zu trocken werden will. Gegen die Letzte gießt man etlichemal einen Löffel voll heißgemachten Butter inwendig hinein, und läßt es vollends so ausbraten. Wems beliebt, kann in das Huhn, wann es inwendig gesalzen und gepfeffert ist, eine kleine Handvoll sauber geklaubtes und gewaschenes Peterlingkraut und Thimian stecken; es giebt ihm einen guten Geschmack.

Es können die große junge Hühner auch auf folgende Art gefüllet werden: Wann man sie brühet, muß man Acht haben, daß die Haut kein Loch bekommt. Sind sie nun gewaschen, so schneidet man sie hinten am Hals auf, nimmt

den

den Kopf heraus, und macht die Haut oben auf der Brust mit einem Finger behutsam los, hacket oder wieget die Lebern, nebst dem Herzen, ganz klein; schneidet etliche Schalottenzwiebeln und Peterling recht fein, dämpfet diese in einem Stücke zergangenen Butter, nebst in Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem weissen Brode. Wann es eine Weile gedämpft hat, schlägt man ein Ey daran, rühret es so lange, bis das Ey trocken wird; dann nimmt man es vom Feuer, thut Salz und ein wenig Muskatennuß, nebst der gehackten Leber, dazu; schlägt noch ein Ey daran, und wann alles recht durcheinander gemacht ist: so füllet man es mit einem kleinen Löffel da, wo die Oeffnung gemacht worden ist, zwischen die Haut auf die Brust und inwendig hinein; nähet sie zu, steckt sie an den Spies, und bratet sie, wie eben gezeigt worden ist.

522. Hühner ganz weiß zu braten.

Man bindet sie entweder in ganz dünne geschnittene Stücke Speck ein, oder nimmt zu einem Huhn 4 Loth Butter, rühret ihn mit Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß durcheinander; thut den Butter inwendig in das Huhn, nähet es zu, stecket es an den Spies, und salzet es auch auswendig. Dann nimmt man ein gewaschenes Kalbsnetz oder zwey, nachdem das Huhn groß ist, wickelt das Huhn, nur nicht zu fest, darein; und nähet es zusammen, daß nichts

vom

vom Huhn heraus sieht. Es muß das Netz um deswillen ganz locker seyn, weil es im Braten ohnedem zusammenschnurrt. Auf diese Art bratet man das Huhn langsam, und begießt es bisweilen mit Butter. Wann das Netz außen etwas braun wird, so ist das Huhn fertig. Nun nimmt man es vom Spiese, schneidet das Netz davon, und trägts, mit Citronenscheiben belegt, auf.

523. Tauben gefüllt zu braten.

Die Tauben werden, wie schon gezeigt worden ist, gestochen, geropft, ausgenommen; und so lange sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust losgemacht; aber man muß sehr Achtung geben, daß man sie nicht zerreißt. Dann wäscht man sie sauber aus etlichen Wassern, leget sie noch eine Stunde in frisches Wasser, und wann sie aus diesem wieder heraus gewaschen worden sind: so füllet man sie mit der nemlichen Fülle, wie bey den Hühnern beschrieben worden ist, oben auf der Brust, in dem Hals und inwendig aus; knüpfet mit einem Faden den Hals zu, nähet die Tauben unten auch zu, salzet und bratet sie entweder in einer Bratpfanne im Backofen, oder in einem flachen Fußhafen auf Kohlen, oder am Spiese; da man sie mit zergangenem Butter begießt, und in die Bratpfanne oder in den Untersatz ein klein wenig

Wasser thut. Es braucht gemeiniglich eine Stunde, bis sie fertig sind.

Man kann zahme und wilde Tauben auch sauer braten. Die zahmen müssen nach dem Waschen gespickt, gesalzen, und am Spiese, oder im Ofen, oder im Fußhafen auf Kohlen mit Essig und Butter, oder statt des Butters mit saurem Raume, gebraten werden. Die wilden Tauben aber müssen, nachdem sie weniger oder mehr alt sind, zween bis sechs und acht Tage in Essig gelegt werden.

524. Auerhahn zu braten.

Man rupfet den Auerhahnen bis an den Kopf recht sauber ab. Wann dieß geschehen ist, muß er sauber abgewaschen werden; doch hat man Acht zu geben, daß der Kopf nicht naß wird. Dann wird er ausgenommen, und inwendig mit halb Wein und Essig sauber ausgewaschen, inwendig mit ein wenig gestoßenen Nägelein und Pfeffer bestreut, und auf die Brust in ein Geschirr gelegt. Wann der Auerhahn alt oder zäh ist, so wird scharfer Weinessig; ist er aber jung, halb Wein und halb Essig darauf gegossen und zugedeckt. So läßt man ihn 24 Stunden stehen. Dann wird er aus diesem noch einmal heraus gewaschen; sein Eingeweide, als Herz, Leber und Magen, mit einem halben Vierling frischen Speck, und wems beliebt, mit Zwiebel und etwas Citronenschaalen recht fein gewiegt

gewiegt oder gehackt; mit einer Handvoll Semmelmehl, etlichen Eyern, Salz, und mit ein wenig Muskatennuß angerührt; der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, und dann gespickt, oder mit Speck eingebunden; der Kopf in Papier gewickelt, der Hahn an den Spies gesteckt, oft mit Butter, und zuweilen mit Citronensaft oder ein wenig Weinessig, betröpfelt: und ganz langsam schön gelb gebraten. Wann er angerichtet ist, gießt man noch einmal heißgemachten Butter, worein Citronensaft gedrückt ist, darauf; bestreut ihn mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen, und trägt ihn auf. Eben so werden auch Schneehühner und Bläßlein gebraten; nur daß sie nicht gefüllt werden.

525. Fasanen zu braten.

Man ropfet den Fasanen bis auf den Kopf, oder schneidet ihn ab; auch die Flügel werden wie bey der Gans abgehackt, und die Federn am Schwanze ausgeropft, die Füße aber bleiben daran. Dann wird er ausgenommen, gewaschen, und wann er abgelaufen ist, mit Salz in- und auswendig bestreut. Auf die Brust und Schlegel bindet man mit einem Zwirnfaden dünn geschnittene Speckscheiben, steckt den Fasanen an den Spies, und läßt ihn unter fleißigem Begießen, wie den Kapaunen braten. Will man ihn weiß auf den Tisch bringen, so muß der Speck bis zum Anrichten daran gelassen werden;

soll der Fasan aber Farbe haben: so muß man den Speck eine halbe Stunde vorher, ehe er ausgebraten ist, abnehmen. Wann man den Fasanen anrichtet, so legt man den abgeschnittenen Kopf, mit einem krauß geschnittenen Papiere geziert, zwischen dem einen Flügel heraus, auch kann man die abgeschnittenen Flügel und den ausgeropften Schwanz wieder dazu legen, und damit auf den Tisch geben. Will man dem Fasanen den Kopf nicht abschneiden, so bindet man ihn in Papier oder in ein feuchtes Tüchlein ein, damit er beym Braten nicht verbrennt. Man kann den Fasanen entweder allein blos gebraten, oder zu Sauerkraut, wozu er sehr gut schmeckt, geben, oder auch mit Austern, wie den Kapaunen, füllen. Der Fasan kann auch gespickt werden.

526. Feldhühner zu braten.

Diese werden bis auf den Kopf sauber abgeropfet, hinten am Halse, um den Kropf herauszubringen, und unten am Bauche, damit man das Eingeweide ausnehmen kann, aufgeschnitten. Dann wäscht man sie mit Wasser, besser aber mit Wein oder Essig, sauber aus; bieget die Füße um, und leget die Hühner etliche Tage in Wein, worunter ein wenig Essig gemischt worden ist. Wann man sie braten will, wäscht man sie nochmals aus diesem heraus; spicket sie mit fein geschnittenem Specke, reibet sie inwendig mit Salz, worunter ein wenig fein gestoßene Nägelein

lein und Pfeffer gemischt worden ist, aus; legt eine kleine ganze Zwiebel inwendig hinein; bestreuet sie auch außen mit Salz, bindet den Kopf in ein Papier oder feuchtes Tüchlein, und stecket sie, wie die andern Hühner, an den Spies; da man sie mit zergangenem Butter, und wann man will, mit ein wenig Essig beträufelt, und die Hühner langsam und saftig ausbraten läßt. Wann man sie anrichtet, legt man entweder in Viertel geschnittene Citronen dazwischen, und bestreuet sie mit geschnittenen Citronenschelfen; oder man giebt sie mit einer von den beschriebenen Soosen auf den Tisch. Man kann die Feldhühner auch frisch braten, und sie, wem das Spicken nicht beliebt, mit Speck einbinden.

527. Schnepfen zu braten.

Der Schnepf wird sauber geropft, wie die Feldhühner, am Kopf aber abgezogen, hernach gewaschen, aber nicht ausgenommen; dann wird er gesalzen, und überzwerch an den Spies gesteckt. Wann er ein wenig abgetrocknet ist, begießt man ihn mit zergangenem Butter, legt in den Untersatz gebähte Schnitten von weissem Brode, auf welche das Inwendige von dem Schnepfen (Schnepfendreck) tropfen muß. Man muß aber sehr Achtung geben, daß der Schnepf saftig bleibt.

Man kann auch den Schnepfen, wann er gebraten werden soll, ausnehmen; inwendig mit ein

wenig Salz und gestoßenen Nägelein bestreuen, außen auch mit Salz einreiben; an den Spies stecken, und ihn, wie eben gezeigt worden ist, braten. Bis er fertig wird, kann man von dem Eingeweide den Magen wegthun, das Uebrige mit einer Leber von einem andern Geflügel fein wiegen oder hacken; dann ein Stücklein Butter heiß werden lassen, einen Löffel voll Semmelmehl und halb so viel rechtes Mehl, ein wenig darinnen rösten; das Gewiegte dazu thun, und wann dieses auch ein klein wenig damit geröstet worden ist, ohngefähr ein Glas voll heiße Fleischbrühe und ein halbes Gläslein voll Wein daran gießen; klein geschnittene Citronenschaalen, Salz, ein wenig Muskatennuß und gestoßene Nägelein dazu thun, und solches eine Viertelstunde kochen lassen. Indessen bäckt man Schnitten von weissem Brode in heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus, macht Wein in einem Pfännlein siedend, legt etliche von den gebackenen Schnitten darein, und läßt sie nur einen Wall aufthun, nimmt sie gleich heraus, und verfährt eben so mit den übrigen. Dann legt man den gebratenen Schnepfen auf eine Schüssel, streicht von dem gekochten Schnepfendreck auf jede Schnitte etwas, legt diese um den gebratenen Schnepfen herum, streut klein geschnittene Citronenschaalen darauf, und trägts auf.

528. Krametsvögel oder Lerchen zu braten.

Diese werden geropft, die Haut wird über den Kopf abgezogen, die Vögel werden aber nicht ausgenommen; sondern die Füße und Flügel umgebogen, die Vögel aus etlichen Wassern sauber heraus gewaschen, gesalzen, und an einen Vogel-Spies gesteckt, daran man sie, unter öfterm Begießen mit Butter, braten läßt. Wann sie bald fertig sind, bestreut man sie mit Semmelmehl, und läßt sie vollends gelb werden. Will man sie anrichten, so begießt man sie mit heißgemachtem Butter, in dem ein wenig Semmelmehl gelb gemacht worden ist; bestreuet sie mit klein geschnittenen Citronenschaalen, und trägt sie auf.

Man kann die Lerchen auch in einem flachen Fußhafen, in welchem man ein Stück Butter zerschleichen läßt, nachdem man sie gesalzen hat, braten; und, wann man will, vor dem Anrichten in gekochtes Sauerkraut legen; so nimmt dieses den Geschmack von den Lerchen an. Man kann auch Kappern, nebst den Lerchen, in das Kraut thun, und dann beydes miteinander anrichten. Auf eben diese Weise können auch Wachteln gebraten, und zum sauren Kraut gegeben werden; nur mit dem Unterscheide, daß man sie ausnehmen, waschen, und am Spiese braten muß.



Saure und süße Sachen zu den Braten.

529. Kopf-Salat.

Wenn von dem Salat die unreinen Blätter vorher abgebrochen, die Stöcke zu Vierteln zerschnitten, und die übrigen guten Blätter dazu genommen worden sind: so wird der Salat aus etlichen Wassern recht sauber gewaschen, und in einen Seyher gethan, damit das Wasser abläuft. Wenn man ihn anmachen will, wird er ausgedrückt, oder in ein weisses Tuch gethan, dieses an den vier Ecken zusammen genommen, und darinnen ausgeschwungen; dann in eine Schüssel gelegt, gesalzen, klein geschnittene grüne Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, gutes Oel und Essig, nach Gutdünken, darauf gegossen; der Salat durcheinander gemacht, auf eine Schaale gethan, und so auf den Tisch gegeben. Wems beliebt, kann Boragenblätter, klein geschnitten, dazu thun. NB. Man muß das Oel allemal zuerst an den Salat thun, ihn mit diesem ein wenig durcheinander machen: so wird er viel leichter fett genug. Den Essig gießt man erst nachher dazu, und macht ihn mit diesem nochmals durcheinander.

Der Kopf-Salat kann auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: Wann er geputzt, gewaschen, gesalzen, Zwiebeln darauf geschnitten, und gepfeffert ist: so schneidet man den Speck in Würfel, und läßt ihn in einem Pfännlein gelb werden. Wenn er abgekühlt ist, gießt man den Essig dazu, und macht ihn mit diesem durcheinander.

Der Kopf-Salat kann aber auch, in Ermangelung guten Oels, mit Butter gemacht werden. Wann er gewaschen, gesalzen und gepfeffert ist; läßt man zu 2 großen Stöcken einen guten halben Vierling recht frischen Butter zergehen; aber nicht heiß werden. Dann zerrührt man 2 bis 3 Eyerdotter, gießt den Butter, nebst Essig, so viel nöthig, dazu; schüttet es über den Salat, und wann er mit diesem recht durcheinander gemacht ist, trägt man ihn auf.

530. Endivien-Salat.

Dieser wird klein geschnitten, gewaschen, eine Zeitlang in Wasser gelegt, damit sich das Bittere eher heraus zieht, und wann er abgelaufen und ausgeschwungen ist, mit Oel, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, und wann man will, auch Zucker, angemacht. Eben so macht man auch **Brunnenkreß-Cichorien-(Wegwarten-) und Schaafmäulen-(Acker-) Salat.**

531. Bohnen-Salat.

Man nimmt kleine runde Bohnen, ziehet sie ab, und schneidet sie der Länge nach recht fein, wäscht sie, und läßt sie in ein wenig gesalzenem siedenden Wasser so lange kochen, bis sie weich sind; gießt sie in einen Seyher ab, und wann sie erkaltet sind, macht man sie mit ein klein wenig recht fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

532. Kukummern-Salat.

Man schälet die Kukummern, und schneidet sie recht fein, bestreuet sie mit Salz, schwinget sie durcheinander, und läßt sie eine kleine Stunde stehen. Dann drücket man sie aus, bestreuet sie stark mit Pfeffer, gießt Essig und Oel darüber, macht sie recht durcheinander, und giebt sie zu Tische. Man kann auch Boragenblätter und Schnittlauch, oder eine Zwiebel, auch einen dünne geschnittenen und vorher eingesalzenen Rettig dazu thun.

533. Spargel-Salat.

Die Spargel werden, wie schon gezeigt worden ist, geputzt, und in gesalzenem Wasser, aber nicht zu weich, gekocht. Dann nimmt man sie heraus, und legt sie auf das Geschirre, worauf man sie auftragen will, so daß die Köpfe inwendig liegen. Wann sie erkaltet sind, macht man in

in einem andern Geschirre Essig, Oel, Pfeffer und Salz durcheinander; giessts über die Spargeln her, schüttets wieder ab, und begiesst sie nochmals. Dieses wiederholt man noch etlichemal, dann trägt man sie auf.

534. Hopfen-Salat.

Man schneidet das untere Harte vom Hopfen ab, siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn in einem Seyher ablaufen, und wann er kalt ist: macht man ihn mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz durcheinander.

535. Zwiebel-Salat.

Man läßt abgeschälte Zwiebeln in gesalzenem Wasser weich sieden. Dann nimmt man sie heraus, und wann sie abgelaufen und kalt sind, blättert man alle Blätter in einem Teller ganz ab, macht sie, wie den vorigen Salat, durcheinander, legt sie wieder in Ordnung, und trägt sie auf.

536. Erdbirn-Salat.

Diese werden gewaschen, gesalzen, und mit siedendem Wasser zugesetzt. Wann sie weich gekocht sind, werden sie abgegossen; und, wann sie erkaltet sind, geschält, und in Scheiben geschnitten, in ein Geschirr gethan, und mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

Man kann aber den Erdbirn-Salat auch zierlicher also machen: Wann sie gesotten und geschnitten sind, werden sie auf eine ganz flache Schaale gethan. Dann wird ein Ey hart gesotten, oben ein Stücklein davon abgeschnitten, und dieses in die Mitte der Schaale auf die Erdbirn gesetzt. Das Uebrige vom Ey, sowohl das Weisse als das Gelbe, wird, wie auch Sardellen oder Häring, rothe Rüben, Zwiebeln, geklaubter und gewaschener Peterling, oder Brunnenkreß, auch Kappern, jedes besonders gehackt oder gewiegt. Dann legt man von jedem, das man gehackt oder gewiegt hat, um das Ey herum ein Blatt, wie zu einem Stern; faßt jedes Blatt mit dem Grünen ein, und belegt so die ganze Schaale, daß sie wie ein doppelter Stern aussieht. So trägt man den Salat auf; und macht ihn erst am Tische mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel an.

537. Zelleri-Salat.

Wann der Zelleri gepuzt, und zu Scheiben geschnitten worden ist: so läßt man ihn in siedendem Wasser, aber ja nicht zu weich, kochen. Dann gießt man ihn ab, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an. Die grünen Zelleriblätter legt man in frisches Wasser, und zieret den Salat damit aus.

538. Rother Rüben-Salat.

Man kocht die rothe Rüben in Wasser weich, läßt sie kalt werden, schälet sie ab, und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man einen steinernen Hafen, bestreuet ihn mit Salz, mit ein wenig Pfeffer und klein geschnittenen Meerrettig (Kreen), legt die geschnittenen rothe Rüben schichtweise, und auf jede Schicht wiederum Pfeffer, Salz und Meerrettig, und so fort, bis sie gar sind. Dann gießt man Essig darüber. So läßt man sie etliche Tage stehen, und gebraucht sie alsdann zum Salat.

539. Kraut-Salat.

Das Kraut wird recht fein geschnitten, eingesalzen, und fest aufeinander gedrückt. Wann es eine Stunde gestanden hat, drücket man es fest aus, zopfet es wieder auseinander, und macht es mit Essig, Oel, Pfeffer und etwas Kümmel an.

Will man aber den Kraut-Salat warm, so wird er auch auf die nemliche Art gesalzen, und ausgedrückt. Dann wird Speck würflicht geschnitten, und in einem Pfännlein gelb gemacht, ein wenig von dem ausgedrückten Salat hinein gethan, damit daß es nicht so sehr spritzt. Wann es ein wenig erkaltet ist, gießt man Essig, so viel nöthig, daran; läßts mit diesem siedend werden, und schüttet es über den

Salat;

Salat; macht ihn recht durcheinander, läßt ihn auf Kohlen ein wenig aufkochen, und giebt ihn so heiß auf den Tisch.

540. Zur Winterszeit aufzubehaltender Kraut-Salat.

Recht fein geschnittenes Kraut wird in einem neuen Hafen also eingesalzen, daß man zuerst unten ein wenig Salz hinein sprengt, und dann eine Lage Kraut 3 Fingers dick darauf legt; darauf wieder ein wenig Salz sprengt, und dann das Kraut mit der Faust recht fest hineindrückt. So macht man fort, bis der Hafen voll ist. Dann wird ein Deckel darauf gethan, mit einem Stein beschwert, und so läßt man es 6 bis 8 Tage stehen. Wann dieß geschehen ist, werden gleich rothe Rüben, wie Nr. 538. bey dem Salat gezeigt worden ist, eingemacht. Diese läßt man auch so lange stehen. Dann wird das gesalzene Kraut recht fest ausgedrückt und aufgezopft. Nun nimmt man einen steinernen oder glasirten neuen irdenen Hafen, legt unten von den eingemachten rothen Rüben eine Lage halben Fingers dick; dann 3 Fingers hoch Kraut, wieder rothe Rüben und wieder Kraut, bis es gar ist. Nun wird der Essig von den Rüben, nebst noch mehr anderm Essig miteinander vermischt, und so über das Kraut gegossen, daß er darüber geht. Dann deckt man den Hafen zu, stellt ihn in die Kälte, doch daß er nicht gefriert, und so kann

kann man davon den ganzen Winter gebrauchen. Will man davon welchen anmachen: so nimmt man nur so viel man braucht davon heraus, thut Pfeffer, noch etwas Essig und Oel, auch wems beliebt, Kümmel dazu; und wann der Salat mit diesem durcheinander gemacht ist, wird er aufgetragen.

541. Citronen-Salat.

Man schält von etlichen großen Citronen die gelbe Schaale ab; hernach schneidet man das Innere in dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller, und bestreuet sie dick mit Zucker. Dann schneidet man die vom Weissen abgeschnittene gelbe Schaale in Fingers lange und so schmale Streifen, als nur zu schneiden möglich ist; läutert ein Stücklein Zucker, thut die Citronenschaalen hinein, und läßt sie eine Viertelstunde darinnen kochen. Dann nimmt man sie wieder heraus, legt sie auf den Citronenplätzen herum, und giebt sie zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

542. Gelber Rüben-Salat.

Man schneidet 6 große sauber geschabene gelbe Rüben Fingers lang, und in der Dicke wie ein halbes Schwefelhölzlein. Zu diesen schneidet man die Schaale von einer schönen gelben Citrone und von einer Pomeranze, eben so lang und dünn. An der Schaale aber darf nichts vom Weis-

Weissen seyn. Diese mischet man mit den geschnittenen Rüben durcheinander, thut dieses mit einem Stücke weissen Zucker in einen kleinen Bodenhafen, gießt ein Glas Wein und halb so viel Wasser dazu, und läßts auf Kohlen so lange kochen, bis die Rüben weich sind. Dann drückt man den Saft von einer Citrone daran; versuchts, und wann es nicht süß genug ist, thut man noch mehr Zucker dazu; läßts noch ein wenig damit kochen, und richtets auf eine Schaale an. Wann es kalt ist, giebt man es zu gebratenem Geflügel, anstatt oder neben saurem Salat, auf den Tisch. Hat man keine Pomeranzen, kann man zwey Citronen dazu nehmen.

543. Häring- oder Sardellen-Salat.

Der Häring muß wenigstens 2 Stunden ins Wasser gelegt werden. Dann häutelt man ihn ab, grätet ihn aus, und schneidet ihn zu kleinen Stücklein; legt ihn auf einen Teller, thut klein geschnittene Zwiebeln, Aepfel, auch wann man will, klein geschnittenen kalten Braten und Kappern, nebst etwas Pfeffer, dazu; gießt Essig und Oel darauf, und macht ihn durcheinander. Wann der Häring ein Milchner ist, kann man die Milch mit Oel und Essig verrühren, und den Häring damit anmachen.

Der Härings-Salat kann noch schöner auf folgende Art gemacht werden: Man siedet etliche Eyer hart, und wieget das Weisse und das Gelbe

vom

vom Ey jedes besonders, klaubet und wäscht Brunnenkreß, wieget oder schneidet ihn klein, wie auch rothe Rüben, aber jedes allein. Dann nimmt man einen großen Häring, wäscht ihn, ziehet ihm die Haut ab, schneidet ihn in lange schmale Streifen, und leget von diesen ein Gitter auf eine flache Salat-Schüssel. In jedes von diesen Gittern thut man etwas von dem Gehackten, daß es schön und ordentlich herauskömmt. Oder man legt von dem geschnittenen Häring eine Blume oder mehrere Streifen auf die Platte, und füllet den Platz dazwischen mit dem Gehackten aus; trägt den Salat so auf den Tisch, und macht ihn da erst mit Pfeffer, Essig und Oel durcheinander. Zum Auszieren dieses Salats kann man, um mehrere verschiedene Farben zu haben, den halben Theil des gehackten Weissen vom Ey mit etwas von der Brühe der rothen Rüben begießen, so wird das begossene Weisse rosenroth. Es können auch fein geschnittene Zwiebeln zu diesem Salat gebraucht werden.

Sardellen-Salat wird eben so gemacht, nur daß durchaus der Häring weggelassen, und statt dessen die Sardellen gebraucht werden.

544. Schnecken-Salat.

Wann die Schnecken im Wasser mit etwas Salz und Asche eine Viertelstunde, oder so lange, bis die Deckel von den Häuslein gehen, gesotten worden sind: werden sie, wie schon bey

den Suppen Nro. 9. beschrieben ist, geputzt, und auf eine Schaale ordentlich gelegt. Alsdann werden Schalotten= oder andere Zwiebeln recht fein geschnitten, ein Kranz davon um die Schnecken gemacht, kleine Stücklein Sardellen dazwischen und darauf gelegt; auch Citronen und Kappern darauf gestreut. Hernach zerkleppert man Essig, Oel, Pfeffer, und ein wenig Salz, gießt es über die Schnecken, und trägts auf. Man kann auch zu den Schnecken sauber geklaubten und gewaschenen Brunnenkreß, Endivien, klein geschnittene rothe Rüben und Sardellen thun, und dieses miteinander mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz anmachen. NB. Dann heißt es Allabatterie=Salat.

545. Gedämpfte Birn.

Man nimmt gute Birnen, schälet sie ab, sticht den Butzen heraus, und steckt, statt dessen, ein ganzes Nägelein darein. Dann thut man sie nebst einem Stücklein Zucker und einem Stücklein ganzen Zimmet, in einen Fußhafen; gießt 2 Theile Wein und einen Theil Wasser dazu, und läßt die Birnen so lange kochen, bis sie weich sind. Nun nimmt man sie heraus, und wann sie noch zu viel Brühe haben: so läßt man diese noch ein wenig einkochen, gießt sie über die Birnen, und trägt sie kalt oder warm auf. Will man die Birnen roth haben: so darf nur spanischer Flor mitgekocht werden.

546. Ge=

546. Gedämpfte Porstdorfer-Aepfel.

Wann die Aepfel geschält sind, so sticht man den Butzen sammt dem Kernhaus heraus; legt sie in einen Fußhafen, thut Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet und Citronenschaalen dazu; gießt ein wenig Wein daran, und läßt die Aepfel so lange kochen, bis sie weich sind, und fast keine Brühe mehr haben. Dann richtet man sie an, bestreut sie mit klein geschnittenem Cittonat, Citronenschaalen und Zucker, und giebt sie halb kalt, statt Salat, auf den Tisch. Man kann die Porstdorfer-Aepfel auch ungeschält aushölen, inwendig mit kleinen Weinbeeren ausfüllen; ein Stücklein Butter heiß werden lassen, die Aepfel darein legen; wann sie eine Weile darinnen gedämpft haben, ein klein wenig Wein daran gießen; Zucker, Zimmet und Citronenschaalen dazu thun; und, wann die Aepfel weich gedämpft sind, warm auf den Tisch geben.

547. Abgeschälte Zwetschgen zu dämpfen.

Man legt die frischen Zwetschgen in eine Schüssel, gießt siedendes Wasser darauf, so lassen sie sich leicht abschälen. Wann dieß geschehen ist, so thut man sie, nebst einem Stücke Zucker, in einen Fußhafen, und gießt ohngefähr zu 50 Zwetschgen nur den vierten Theil eines Gläslein Weins. Wann sie anfangen zu kochen,

 stellt

stellt man sie vom Feuer, drückt von jeder den Stein heraus; thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie auf Kohlen vollends auskochen. Beym Anrichten bestreuet man sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet. Will man die Zwetschgen ungeschält dämpfen, so schneidet man sie der Länge nach auf; nimmt die Steine heraus, und dämpfet die Zwetschgen entweder in einem Stücklein heißgemachtem Schmalze, oder mit ein klein wenig Wein; thut ein Stücklein Zucker und Zimmet dazu, und läßt sie wenigstens eine gute Stunde kochen. Wems beliebt, kann, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, in Schmalz geröstetes Brod dazu thun. Alles gedörrte Obst, als Kirschen, Weichseln ꝛc. wird auf die nemliche Art, nachdem es zuvor recht sauber gewaschen worden ist, gekocht; nur daß man beym Zusetzen mehr Brühe daran gießen, und es länger kochen lassen muß. Beym Anrichten kann man es mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Citronenschaalen bestreuen.

Allerley Torten und Backwerk.

548. Aepfel-Torte.

Hiezu macht man, wann die Torte für 6 bis 8 Personen seyn soll, von einem halben Pfun-

Pfunde Butter, und von eben so vielem Mehle einen geblätterten Butterteig, wie bey den Pasteten Nr. 175. gezeigt worden ist. Diesen Teig läßt man ruhen, und schälet indessen 8 große Backäpfel (hier Brätlinge), schneidet sie so dünne als möglich; thut sie, mit so vielem Zucker als nöthig ist, um die Aepfel süß genug zu machen, in einen Fußhafen; gießt ein Gläslein Wein daran, und läßt die Aepfel auf Kohlen dämpfen. Man muß sie aber öfter umrühren; denn sie brennen gar gerne an. Wann sie weich und verrührt sind, stellet man sie vom Feuer. Bis sie kalt werden, wieget oder hacket man 6 bis 8 Loth Citronat, und eben so viele Pomeranzenschaalen, recht fein; zieht einen Vierling Mandeln ab, wieget sie auch, doch nur ganz gröblicht, und macht 3 Theile daraus. Nun theilt man auch den Teig in 2 Theile, einen um ein klein wenig größer als den andern; wärgelt den größern davon zum Boden Messerrücken dick, aber ja nicht dicker, aus; legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, und bestreut ihn mit einem Theil von den gewiegten Mandeln. Den Citronat und die Pomeranzenschaalen rührt man unter die kalt gewordenen Aepfel, und streicht sie Fingers dick darauf herum. Dann wird die andere Hälfte von den Mandeln auf die Aepfel gestreut, der übrige Theil vollends ausgewärgelt, und so darauf gelegt, daß der Boden ringsum eines Fingers breit hervorsteht. In den äußersten Rand des hervorstehenden Teiges machet man mit einem

Messer kleine Schlitzlein, bestreicht die Torte mit zerkleppertem Ey; schlägt das hervorstehende untere Theil über den Deckel hinauf, sticht mit einem Messer kleine Löcher in den Deckel; streuet das noch übrige dritte Theil von den Mandeln darauf herum, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen. Wann sie kalt ist, streut man recht fein gestoßenen Zucker darauf. Diese Torte schmeckt, als wann sie von lauter Citronat und Pomeranzenschaalen gemacht wäre.

Man kann, wem dieses zu kostbar ist, auch nur unter die gedämpften Aepfel kleine Weinbeere, klein geschnittene Citronenschaalen und ein wenig gestoßenen Zimmet thun, und den Butterteig auf die nemliche Art dazu auswärgeln. NB. Es ist bey allen Torten von Butterteig dieß besonders zu merken, daß man den Teig zum Boden ja nicht zu dick macht; dann er wird sonst speckicht. Will man gerne vielen Teig dabey haben: so kann man nebenherum auf den Boden einen 2 Finger breiten Streifen legen; die Aepfel in die Mitte füllen, und dann erst den Deckel darauf machen.

549. Weichsel-Torte.

Zu einer Torte für 4 bis 5 Personen steint man des Tages vorher, ehe man sie machen will, 3 Mäslein Weichseln aus; mischt 4 Händevoll geriebenen Zucker darunter, und läßt sie so über

Nacht

Nacht stehen. Des andern Tages macht man von einem halben Pfunde Butter und eben so vielem Mehle einen mürben Butterteig, wie Nr. 176. gezeigt worden ist. Den läßt man etwas stehen, und röstet indessen 3 gute Händevoll Semmelmehl ganz trocken in heißgemachtem Schmalze. Ist dieses kalt: so nimmt man anderthalben Vierling abgezogene und zart gewiegte Mandeln, behält davon so viel zurück, als man zum Bestreuen des Deckels gebraucht; das andere mischet man unter das geröstete Semmelmehl; wärgelt die größte Hälfte vom Teig 2 Messerrücken dick aus, zum Boden; aus der kleinen Hälfte macht man einen Deckel. Dann nimmt man ein Blech mit einem Rande, oder macht erst einen Rand von steifem Papier auf ein flaches Blech. Besser ist die Torte vom Blech abzunehmen, wann man einen dazu besonders gemachten kupfernen oder blechernen Rand, den man so groß oder klein einrücken kann, wie man die Torte haben will, auf das flache Blech hinstellt. Darein legt man nun den Teig, der zum Boden schon bereitet worden ist, so daß er auf den Seiten darüber hinausgeht. Auf diesen Boden herum streut man die mit Semmelmehl vermischten Mandeln, alsdann ziemlich viel geriebenen oder gestoßenen Zucker und Zimmet; auf diese die Weichseln guten Fingers dick, und dann wieder Zucker und Zimmet. Nun schlägt man den schon aufgewärgelten Deckel darüber, drückt ihn außen herum ein wenig an, bestreicht ihn mit zerkleppertem Ey, sticht

mit einem Messer ganz kleine Löchlein in den Deckel, schneidet mit einem heißgemachten Messer den Teig, so über den Rand hinaus geht, ab; bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen.

Oder man kann die Weichseln, auch nur unausgesteint, auf einen ausgewärgelten Butterteig legen, sie mit Zucker und Zimmet bestreuen, ein Gitter von Teig darauf machen, und wann dieses mit Ey bestrichen und mit gewiegten Mandeln bestreut ist, die Torte schön gelb backen.

Man kann auch ausgesteinte Weichseln und Herzkirschen eine Stunde, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreuen; ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteig auslegen, die ausgesteinten Kirschen darauf thun; dann zu einem Quarte süßen Raum und zu 4 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker 4 Eyer zerkleppern, auf den Kirschen herumgießen; oben mit gestoßenem Zimmet bestreuen, und schön gelb backen.

550. Torte von Zwetschgen.

Diese werden, wann es gedörrte, geschälte oder ungeschälte, Zwetschgen sind, mit Wein, Zucker, und länglicht geschnittenen Citronenschaalen gekocht. Wann sie fertig sind, läßt man sie kalt werden. Dann rührt man gestossene Nägelein und Zimmet, nebst klein geschnittenen

tenen Mandeln darunter; macht von geblättertem Butterteig einen Boden, ohngefähr Messerrücken dick; legt eine Schüssel, so groß als man die Torte haben will, darauf; schneidet den Teig mit dem Messer außen an der Schüssel ab; legt neben herum einen 2 Finger breiten Streifen von dem Teige, in die Mitte das Gefüll guten Fingers dick. Darnach legt man den Deckel, in den man vorher Blumen schneiden kann, darauf; bestreicht ihn mit zerkleppertem Ey, schneidet an der Torte außen das Unebene mit einem warmen Messer ab, und macht den Rand der Torte zierlich ausgezackt; stellt sie in Ofen, und läßt sie schön gelb backen. Wann sie bald fertig ist, nimmt man sie heraus, bestreut sie stark mit fein gestoßenem Zucker; thut sie wieder in den Ofen, und läßt sie vollends ausbacken: so wird der Zucker vergehen, und die Torte aussehen, als wann sie glasirt wäre. Auf diese Art macht man alle Torten von geblättertem Butterteige. Man kann sie statt der Zwetschgen mit Weichseln oder andern eingemachten Sachen, oder mit Obst füllen; und, nach jedes Belieben, einen ausgeschnittenen Deckel, oder ein Gitter von Teig darauf machen.

551. Citronen-Torte.

Zu dieser macht man von einem halben Pfund Butter und eben so viel Mehl, einen mürben oder geblätterten Butterteig. Bis dieser ausgeruht

geruht ist, wiegt oder hackt man ein halb Pfund abgezogene Mandeln, so fein als möglich; und mischt anderthalb Vierling geriebenen oder gestoßenen Zucker darunter. Dann reibt man von 4 Citronen die gelbe Schaale auf einem Reibeisen ab; thut diese, nebst dem Safte von zwey Citronen, dazu, und macht alles recht durcheinander. Dann wird der Butterteig nur guten Messerrücken dick ausgewärgelt, und wenn der Boden nach einer Schüssel, so groß als man ihn braucht, geschnitten worden ist, wird neben herum ein schmaler Streifen gelegt; die mit Mandeln vermischten Citronen werden guten Fingers dick auf den Boden gethan, und ein Gitter von Fingers breiten Streifen von Teig darauf gelegt. Neben herum, wo das Gitter sich endigt, legt man auch einen solchen Streifen; bestreicht die Torte mit zerkleppertem Ey, und läßt sie backen. In einer kleinen Stunde kann sie fertig seyn. Sobald die Torte aus dem Ofen kommt, drücket man den Saft von den übrigen 2 Citronen in ein kleines Geschirr, vermischt ihn mit einem Löffel voll Weinessig, und gießt in jedes Gitter einen kleinen Eßlöffel voll daran. Will man die Torte recht schön haben, so rührt man ein Eyerklaar, mit 7 Loth vom weissesten fein gesiebten Zucker, eine Viertelstunde lang; drücket etliche Tropfen Citronensaft dazu, und rühret es noch eine Weile, bis es recht dick ist, und nicht mehr läuft. Alsdann bestreicht man das von Butterteig gemachte Gitter, und den darum gelegten

Strei-

Streifen damit; legt auf jedes Kreuz des Gitters etwas rothes, entweder ein feines Zuckerzeltlein, oder ein wenig von eingemachten Hohlbeeren; läßt die Torte in einer gelinden Hitze trocknen, und giebt sie auf den Tisch.

552. Citronen-Torte anderer Art.

Reib von 4 Citronen die gelbe Schaale auf einem Reibeisen ab, ziehe das bittere Weisse außen davon ab. Schneid die Citronen in Scheiben, lege sie in einen stark verzinnten blechernen Seyher; streue ein halb Pfund geriebenen Zucker darauf, stelle den Seyher auf eine Schüssel, und laß es so über Nacht stehen. Des andern Tages koche den herausgetropften Saft, bis er ganz dick ist; thu die Citronenscheiben zuletzt hinein, und laß sie ein Paar Wall aufthun. Dann stelle es vom Feuer, und laß es kalt werden. Indessen wiege ein halb Pfund abgezogene Mandeln recht fein; wie auch 4 Loth Citronat, und 6 Loth Pomeranzenschaalen. Diese müssen, jedes besonders, klein gewiegt, und mit den Mandeln vermischt werden. Mache von mürbem Butterteig einen Boden auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, wie schon öfter gezeigt worden ist. Bestreich ihn mit dem Gelben vom Ey, streue die Hälfte von dem Gewiegten darauf herum; auf dieses lege die in Scheiben geschnittenen Citronen, bestreue diese wieder mit dem übrigen Gewiegten, und auf al-

les gieße den gekochten Saft. Endlich mache, wie bey der vorigen Torte, ein Gitter darauf, und laß sie im Ofen schön gelb backen.

553. Geschnittene Citronen-Torte.

Es wird von 4 Citronen die gelbe Schaale, klein gewürfelt, geschnitten; das Weisse davon abgezogen, und das Mark zu langen Stücklein geschnitten; ein halb Pfund Mandeln abgezogen, und so fein als möglich, länglicht geschnitten. Wann man will, kann man auch den halben Theil stoßen. Auch ein halb Pfund Zucker wird gerieben, und, nebst 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschaalen, klein geschnitten, dazu gethan. Dieses alles thut man in eine Schüssel, macht es durcheinander, und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages wird auf ein Blech mit einem Rande, oder auf ein Blech, worauf ein aufrechter Rand von Papier gemacht werden kann, ein Boden von mürbem Butterteig gemacht, und das über Nacht Gestandene darein gegossen. Dann schlägt man 6 Eyerklaar zu so dickem Schaum, daß man das Geschirr, worinn er ist, umwenden kann. Wann man will, kann man eine Handvoll fein gesiebten Zucker darunter thun. Solcher wird auf die Torte gegossen, oben mit Zucker bestreut, und in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb gebacken. Noch besser aber ist es, wann man den Butterteig oder die Torte, ehe sie eingefüllt wird, zur Hälfte leer

bäckt,

bäckt, alsdann erst einfüllt und vollends aus=bäckt.

554. Aufgelaufene Citronen=Torte.

Man reibet, an einem Stücke Zucker von einem halben Pfunde, das Gelbe von 4 Citronen sauber ab, schabet das Abgeriebene mit einem Messer wieder herunter, den übrigen Zucker stößt oder reibet man, siebet ihn und rührt ihn, mit 8 Eyerdottern, eine halbe Stunde lang recht stark ab. Dann drücket man den Saft von 2 Citronen dazu, schlägt das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee, und rühret es auch langsam dar=unter. Ehe man aber mit dem Rühren anfängt, muß zuvor ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und mit dünn ausgewär=geltem mürbem Butterteige, oder mit Mandelteig ausgelegt werden. Diesen Teig läßt man halb backen, füllt dann erst das Gerührte darein, und läßt die Torte vollends langsam ausbacken.

555. Sauerkraut=Torte.

Man wässert anderthalb Pfund Kraut 8 Ta=ge lang; aber alle Tage gießt man das alte Was=ser davon, und wieder frisches daran. Dann setzt man es in einen Hafen mit ein Paar Mes=serspitzen voll Salz und mit Wasser zum Feuer, und läßt es eine Stunde lang kochen. Hernach gießt man das Wasser ab, und wieder anders heis=

heißes Wasser daran. Mit diesem läßt man es vollends so lange kochen, bis das Kraut weich ist. Nun gießt man es in einen Seyher, daß es abläuft; läutert ein Pfund Zucker, bis er Blasen giebt; thut das Kraut, nebst länglicht geschnittenen Schaalen von 4 Citronen, und 4 Loth eben auf diese Art geschnittenen Citronat darein; läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und drückt den Saft von 2 bis 3 Citronen dazu. Wann es mit diesem noch eine halbe Viertelstunde gekocht hat; so thut man es in eine irdene Schüssel, läßt es kalt werden, und gebrauchts zur Fülle einer Torte, welche man so formirt, wie bey der Citronen-Torte beschrieben worden ist; oder man legt einen mit Blumenwerk ausgeschnittenen Deckel darauf.

Will man aber die Torte noch besser haben, so kann ein Mandelteig auf folgende Art dazu gemacht werden: Man nimmt ein halb Pfund Mehl; anderthalb Vierling Butter; 1 Vierling abgezogene, und so zart als möglich gestoßene Mandeln; ein ganzes Ey und 1 Dotter; 1 Vierling Zucker, und ein wenig Wein. Dieses wird recht durcheinander gemacht, auf einem Nudelbrette ausgewirkt, und nach Belieben zu dieser oder andern gefüllten Torten, statt anderm Butterteige, gebraucht; diesen darf man aber nicht so gar dünn auswärgeln.

556. Erd-

556. Erdbirn-Torte.

Die Erdbirn (Kartoffeln) werden gesotten; aber man muß Achtung geben, daß sie nicht aufspringen. Dann werden sie in einen Seyher abgegossen, wann sie recht abgelaufen sind, geschält, und, wann sie ganz kalt sind, auf einem Reibeisen gerieben. Nun nimmt man zu einem halben Pfund geriebener Erdbirn ein halb Pfund Zucker, schlägt 8 Eyer in eine Schüssel, und zerkleppert die Eyer recht stark. Hernach säet man zuerst den Zucker, und dann die Erdbirn darein; rührt alles miteinander eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark; bestreicht einen Torten-Model mit Butter, und bestreut ihn mit Semmelmehl. Ehe man den Teig in den Model einfüllt, thut man von einer auf dem Reibeisen abgeriebenen Citrone die Schaale dazu. Das Mark derselben kann man gewürfelt schneiden, und auch vor dem Einfüllen darein thun. Sobald die Torte eingefüllt ist, stellt man sie in den Ofen, und läßt sie gelb backen.

557. Reis-Torte.

Klaube und wasch ein halbes Pfund vom schönsten Reis recht sauber, thu es in einen Fußhafen, und gieß eine halbe Maas Wein daran; stelle ihn auf glühende Asche, und laß ihn so lange stehen, bis der Reis recht aufgequollen und weich ist. Alsdann läutere ein halbes Pfund Zucker in einer mes-

messingenen Pfanne, schneid von 2 Citronen die Schaalen; thu diese, nebst dem Safte und Mark und gekochten Reis, in den Zucker, und laß es darinnen kochen. Sollte es zu dick werden, so gieß etwas Wein daran. Neben an der Pfanne laß es gelb werden; damit im Umrühren die Fülle eine Farbe davon bekömmt. Wann der Reis in dem Zucker eine Viertelstunde gekocht hat: so thu ihn vom Feuer, schneid einen Vierling Citronat eben so klein gewürfelt, wie die Citronenschaalen; rühre es darein, und wann alles kalt ist: so fülle es guten Fingers dick in ein mit mürbem Butterteige ausgelegtes Blech, streue Zucker und Zimmet darauf, und mache einen mit Blumenwerk ausgeschnittenen Deckel darüber; bestreich ihn mit Ey, und laß die Torte schön gelb backen. Ein halbes Pfund Reis reichet zu einer Torte für 6 bis 8 Personen hin.

Will man sich aber nicht so viele Mühe und Kosten machen; so kocht man den Reis in Wasser, so lange bis er weich ist. Bis dieß geschieht, schneidet man von 4 Citronen die gelbe Schaale ganz dünne ab; diese schneidet man in kleine Fingers lange und so schmale Streifen, als nur zu schneiden möglich ist; und kocht auch diese in Wasser, bis sie weich sind. Unter dem Kochen muß aber das Wasser etlichemal abgegossen, und wieder anderes siedendes daran geschüttet werden, daß sich das Bittere recht herauszieht. Nun gieß man den Reis und die Citrone ab, läßt beydes ein wenig kalt werden; rühret es hernach

mit

mit so viel Zucker, daß es süße genug wird, durcheinander; drücket den Saft von den Citronen daran, macht es mit diesem nochmals recht durcheinander, und füllet es, wie die oben beschriebene Torte, ein. Wenn man keinen ausgeschnittenen Deckel machen will, kann ein Gitter darauf gelegt werden.

558. Mark-Torte.

Man läßt einen Vierling Ochsen- oder Rinds-Mark auf heißem Wasser zergehen. Dann gießt man etwas kaltes Wasser daran, und rührt es damit ab, bis es recht weiß ist. Nun schüttet man das Wasser wieder ab, und rühret 6 Eyerdotter, 1 Vierling Zucker, von einer halben Citrone die Schaale, und 4 Loth Citronat, klein geschnitten, daran. Auch werden 4 Loth Mandeln abgezogen und klein gestoßen, und für 1 Kreuzer weisses in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu gethan. Wann dieses alles recht durcheinander gerührt ist, schlägt man das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee. Ist dieses auch langsam darein gerührt worden: so wird der Teig in ein mit Butterteig ausgelegtes Blech gefüllt, und sobald sie gebacken ist, warm auf den Tisch gegeben.

559. Torten ohne Butterteig.

Man klebt Oblaten zusammen mit Eyerklaar, und schneidet sie nach einer Zinnschüssel. Will man sie füllen, so müssen die Oblaten doppelt seyn. Dann schneidet man einen Vierling abgezogene Mandeln der Länge nach, so dünne als es seyn kann; thut zwey kleine Eyerklaar in eine Schüssel; schlägt sie ein wenig, rühret die Mandeln, nebst 6 Loth geriebenen oder gestoßenen Zucker, 4 Loth eben so klein geschnittenen Citronat, und von einer halben Citrone die Schaale darein. Wenn alles recht durcheinander gemacht ist, setzet man außen an der Oblate einen Rand, wie zu einer Torte, davon herum. Dann macht man von 1 Vierling Zucker und eben so vielen Mandeln, 3 ganzen Eyern und 2 Dottern, einen Mandel-Tortenteig; füllet ihn in den Rand, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen. Wems beliebt, kann gestoßene Nägelein und Zimmet in den Teig thun, auch das Innere der Oblate mit etwas Eingemachtem füllen. Das Blech, worauf man die Oblaten legt, muß mit ein wenig Mehl bestreuet werden.

560. Mandel-Torte. (*)

Man stößt oder reibt ein halb Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln mit einem Ey, oder mit ein wenig Rosenwasser, recht fein. Alsdann werden die Mandeln mit einem halben Pfun-

de Zucker in eine Schüssel gethan, mit 7 ganzen Eyern und 3 Dottern eine starke halbe Stunde, so schnell als möglich, nach einer Seite gerührt; dann die auf einem Reibeisen abgeriebene Schaale von einer Citrone, nebst 3 kleinen Händen voll Semmelmehl, dazu gethan; dieses langsam darein gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model gefüllt, und gleich in Backofen gestellt. Wems beliebt, kann vor dem Einfüllen 2 Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzenschaalen, klein geschnitten, in den Teig thun.

Man kann auch ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteige auslegen, den Boden mit eingemachten Hohlbeeren, oder mit etwas anderm Eingemachten, bestreichen; den nemlichen Mandel-Tortenteig darauf gießen, und wann die Torte gebacken ist, mit gestoßenem weissen Zucker-kandi, Anis und klein würflicht geschnittenen Citronat bestreuen; dann heißt sie Gußtorte. Oder man legt einen Deckel von Butterteig darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, legt kleine Bröcklein vom Zuckerkandi darauf, streuet Anis darüber, und wann die Torte so gebacken ist, heißt sie süßer Speckzelten.

Es kann auch noch ein Mandel-Tortenteig auf folgende Art gemacht werden: Zu einem Pfunde geschälten, mit einem Tuche abgetrockneten und gestoßenen Mandeln, nimmt man 3

Vierling gesiebten Zucker, rühret es mit 15 Eyerdottern eine Viertel- auch halbe Stunde recht stark. Dann thut man die Schaale von einer Citrone, so klein als möglich geschnitten, daran; schlägt das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee; rührt es, wann der Teig dick ist, alles hinein; wo nicht, so läßt man etwas davon übrig. Hernach füllet man die Torte in den Model, und läßt sie backen. In einer guten Stunde kann sie fertig seyn.

(*) Anmerkung: Bey allen gerührten Torten dieser Art ist zu beobachten: 1. Daß es in jedes Belieben steht, den Tortenteig mit einem Kochlöffel zu rühren, oder mit einem reinen weissen Handbesen zu schlagen; beydes muß aber so schnell als möglich geschehen, daher ist es gut, wenn ihrer zwo Personen miteinander abwechseln. 2. Daß der Zucker allemal, er mag gestoßen oder gerieben seyn, durch ein Haarsieb oder durch einen engen Seyher gesiebt werden muß: denn der Teig ist viel besser zu rühren, und wird eher dick. 3. Daß man beym Aufschlagen der Eyer mit einem kleinen Löffelein die Vögel davon wegthut: dann diese machen sonst den Tortenteig schwer, und die Torte geht nicht schön auf. 4. Daß man beym Einfüllen den Model nicht ganz voll macht; sonst läuft er beym Backen über. 5. Daß man alle Torten in einen nicht gar zu heißen Ofen stellt, sonst werden sie früher von außen braun, als sie von innen ausgebacken sind. 6. Daß alle gerührte Torten nach dem Einfüllen gleich in den Ofen gestellt werden müssen; sonst gehen sie nicht schön auf. 7. Je feiner der Zucker ist, desto schöner werden die Torten.

561. Schwar-

561. Schwarze Mandel-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund ungeschälte, nur sauber abgeriebene Mandeln recht fein, rühret sie mit einem halben Pfunde Zucker und 12 Eyern eine gute halbe Stunde, immer nach einer Seite recht stark. Vor dem Einfüllen thut man ein halbes Loth gestoßene Nägelein, und eben so viel Zimmet, nebst 4 Loth klein geschnittenen Pomeranzenschaalen und Citronat dazu. Wann dieses auch langsam darunter gerührt ist, füllet man es in einen mit Butter bestrichenen Model, und läßts backen. Man kann auch den halben Theil Eyerklaar zurückbehalten, zum Schaum schlagen, und in den Teig rühren, ehe man die Torte einfüllt.

562. Geschnittene Mandel-Torte.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, zieh sie ab, und stoß die Hälfte mit ein wenig Rosenwasser nicht gar fein; die andere Hälfte schneid länglicht, so dünne als möglich. Nun nimm 4 bis 5 ganze Eyer, und von 5 Eyern den Dotter; zerklopfe sie recht stark, thu anderthalb Vierling gesiebten Zucker dazu, und rühre es eine halbe Stunde recht stark auf eine Seite; dann die gestoßenen Mandeln, und mit diesen rühre es noch eine halbe Stunde. Endlich thu 4 Loth Citronat, und die Schaale von einer Citrone, beydes länglicht und so dünne als möglich ge-

schnitten, sammt den geschnittenen Mandeln, darein; rühre es mit diesem noch ein wenig durcheinander, und fülle es in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl ausgestreuten Torten-Model, und laß die Torte schön gelb backen.

563. Pistazien-Torte.

Nimm 4 Loth Pistazien, lege sie so lange in frisches Wasser, bis die Haut herunter geht, ziehe sie ab, und wiege sie recht zart. Auch von einer halben Citrone die Schaale, und 2 Loth recht schönen grünen Citronat wiege recht fein. Thu dieses, nebst 7 Loth vom feinsten Zucker, und 6 Loth abgezogene Mandeln, welche mit dem unten angezeigten Spinat-Eyter (*) recht zart gestoßen werden müssen, in eine Schüssel; mische es durcheinander, und rühre es mit 4 Eyerdottern und 3 ganzen Eyern eine gute halbe Stunde immer auf eine Seite, wie eine Mandel-Torte. Zuletzt drücke von einer halben Citrone den Saft daran, gieß es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenform, und laß die Torte langsam backen Diese Portion ist aber nur für 3, höchstens 4 Personen, und gehört also in eine ganz kleine Tortenform. Will man die Torte größer haben: so muß von jedem Zugehör noch einmal so viel genommen werden. Uebrigens ist dieses eine der köstlichsten Torten.

(*) Das Spinat-Eyter wird auf folgende Art gemacht: Nimm 3 gute Händevoll Spinat,

thu

thu die Stengel davon, und wasch ihn sauber. Dann wird er in einem Mörsel gestoßen, und durch ein Tuch gedrückt. Gieß das Durchgedrückte in ein messingenes Pfännlein, thu etwas Zucker daran, und laß es ein wenig kochen: so setzt sich das Grüne auf den Boden. Seyhe es mit allem durch ein Tuch, damit das Wasser davon kommt. Das Grüne im Tuch schabe mit einem Löffel heraus, und stoß die Mandeln damit, um die Torte desto schöner grün zu machen.

564. Brod-Torte.

Stoß oder reib ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln mit einem Ey recht zart. Nimm dazu ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, ein halbes Loth gestoßene Nägelein, auch 2 Loth obere Rinde von schwarzem Brode, welche gedörrt, im Mörsel gestoßen, und durch einen Seyher getrieben werden muß. Mische dieses alles durcheinander, und rühre es mit 12 Eyern eine halbe Stunde lang recht stark auf eine Seite. Bestreich die Tortenform mit Butter, bestreue sie mit geriebenem schwarzen Brode, thu die Schaale von einer Citrone, nebst 2 Loth Pomeranzenschaalen, und 2 Loth Citronat klein geschnitten, in den Teig; fülle die Torte ein, und laß sie backen. Wann sie fertig ist, kann man sie mit dem Eis, wie bey der Citronen-Torte Nr. 551. beschrieben worden ist, überstreichen, und mit eingemachten Sachen belegen;

oder von diesem mit einem kleinen Löffel allerhand Zierrathen auf die Torte, als Einfassung, oder kleine Tröpflein darauf machen. Mit diesem Eis kann man alle Torten auszieren. Wann es darauf gemacht ist, stellt man die Torte noch ein wenig in die Wärme, daß es trocknet. Wem dieß nicht beliebt, kann nur die Torte mit fein gesiebtem Zucker bestreuen, und mit schmal geschnittenen Pomeranzenschaalen, wie kleine Bogen, bestecken.

565. Biscuit-Torte.

Nimm 20 Loth vom feinsten gesiebten Zucker, rühre ihn mit 6 ganzen Eyern und 6 Dottern eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark. (Besser ist es, wann man zuerst die Eyer recht stark verkleppert, und dann den Zucker erst hinein thut.) Dann reib von einer Citrone die Schaale auf einem Reibeisen ab, und rühre diese auch darein. Zuletzt wird noch 14 Loth Stärkmehl durch einen Seyher, damit der Teig nicht knollicht wird, dazu gerührt; gleich in einem mit Butter bestrichenen Torten-Model eingefüllt, zum Bäcken geschickt, und gebacken. Die Torte darf nach dem Einfüllen nicht außer dem Ofen stehen bleiben.

Auf andere Art wird auch noch ein Biscuit-Tortenteig also gemacht: Es wird ein Pfund gesiebter Zucker mit 12 ganzen Eyern und

und 8 Dottern eine halbe Stunde lang stark gerührt, von einer Citrone die Schaale auf dem Reibeisen abgerieben, und dazu gethan; und nach diesem 3 Vierling Stärkmehl durch einen Seyher darein gerührt. Indessen muß von jemand anderm aus dem Weissen von 8 Eyern ein so dicker Schnee geschlagen werden, daß er steht; und dieser muß gleich nach dem Mehl, nebst dem Safte von einer halben Citrone, langsam unter den Teig gerührt; und dann die Torte, wie die vorige, eingefüllt werden. Man kann den Torten-Model, wann er mit Butter bestrichen ist, zuerst mit recht fein gewiegten Mandeln, oder mit gewiegten Pomeranzenschaalen, oder mit beyden durcheinander bestreuen; und nach diesem erst mit Semmelmehl. Es giebt der Torte einen sehr guten Geschmack. Von diesen Teigen können auch kleine Törtlein eingefüllet werden.

566. Schocolade-Torte.

Man macht sie, wie eine Biscuit-Torte; nur daß man zu dieser, wann sie von einem halben Pfunde Zucker gemacht wird, 12 bis 14 Loth Stärkmehl nimmt. Zur Schocolade-Torte aber braucht man nur 8 Loth Stärkmehl, und 4 Loth geriebenen und durchgesiebten Schocolade. Vor dem Einfüllen der Torte rührt man den Schocolade zuerst in den Teig, hernach erst das Mehl. Wems beliebig ist, der kann in diese

Torte ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, und eben so viele Nägelein thun.

567. Zimmet-Torte

Wird auch wie die Biscuit-Torte gemacht; nur daß man, wann es ein halbes Pfund Zucker ist, ein starkes halbes oder ganzes Loth fein gestoßene Zimmetblumen darunter rührt. Will man eine marmorirte Torte haben: so nimmt man Biscuit- und Brodtortenteig, und gießt ihn beym Einfüllen durcheinander.

Es kann auch eine Zimmet-Torte auf folgende Art gemacht werden; Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein; rühret sie mit anderthalb Vierling Zucker und 7 bis 8 Eyerdottern eine halbe Stunde. Alsdann wird von einer Citrone die Schaale klein geschnitten, diese mit einem halben Vierling sauber gewaschenen kleinen Weinbeeren und einem halben Lothe gestoßenem Zimmet darein gethan. Hierauf wird das Weisse von den Eyern zum Schnee geschlagen, solches bis auf etwas weniges darein gerührt, und dann in ein mit dünnem Butterteige ausgelegtes Becken, oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Tortenform gegossen, und langsam gebacken.

568. Auf

568. Auf noch andere Art.

Man nimmt ein halbes Pfund abgezogener und fein gestoßener Mandeln, 10 Loth geriebenen und gesiebten Zucker, 4 Loth Mehl, 4 Loth Butter, einen Eyerdotter, die Schaale von einer halben Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, nebst einem halben Lothe gestoßenen Zimmet. Solches alles wird mit einem Hack- oder Wiegmesser recht durcheinander gehackt, von einer Citrone noch so viel Saft dazu gethan, daß der Teig zwar dick ist, doch noch gestrichen werden kann. Nun werden Oblaten mit Eyerweiß zusammengeklebt, und, so groß als beliebt, rund oder viereckigt geschnitten, die größte Hälfte vom Teig darauf herum gestrichen, und auf diesen eingemachte Hohl- oder Johannis-Beere. Von dem übrigen Teige macht man Ringlein, und belegt das Eingemachte damit ordentlich. Diese bestreicht man mit Eyerweiß, bestreut sie mit feinem weissen Zucker, und läßt die Torte in einem nicht gar heißen Ofen langsam backen.

569. Schlangen-Torte.

Hiezu nimmt man 3 Vierling Mehl, 3 Vierling Butter; diesen schneidet man in das Mehl, und macht mit 2 Eyerdottern und ein wenig Wein einen mürben Butterteig, wie Nr. 176. gezeigt worden ist. Dann wird das Gefüll darein auf folgende Art gemacht: Man ziehet anderthalb

Vier-

Vierling Mandeln ab, wieget oder hacket sie recht fein; wäscht einen Vierling Weinbeere recht sauber, läßt sie in einem andern Wasser eine halbe Viertelstunde kochen; gießt dieses durch einen Seyher wieder davon ab, und thut die Weinbeere zu den gewiegten Mandeln. Zu diesen nimmt man noch 10 Loth geriebenen Zucker, einen halben Vierling klein geschnittene Pomeranzenschaalen, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, die Schaale von einer halben Citrone auf dem Reibeisen abgerieben; und, wems beliebt, ein wenig gestoßene Cardemomen und Muskatenblüthe. Dieß alles feuchtet man mit gutem Wein an. Dann macht man aus dem Teige 3 bis 4 länglichte Strițel (Wülste). Diese wärgelt man eines Messerrücken dick, einer guten Hand breit, und wenigstens 3 Viertel Ellen lang aus; streicht die Fülle 2 Finger breit, und kleinen Fingers dick darauf; schlägt den Teig darüber, und formirt von jedem ausgewärgelten Strițel eine in die Runde in einander geschlungene Schlange daraus; welche man auf einen Bogen Papier, oder nur so auf ein Blech legt, und, wann sie mit Ey bestrichen worden ist, langsam backen läßt. Man kann diese Torte auch mit Zucker-Eis, wie Nr. 551. Seite 458. gezeigt worden ist, bestreichen, und mit Streuzucker bestreuen.

570. Car-

570. Carmeliter-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund recht schöne Mandeln, zieht die Schelfen ab, und legt sie in frisches Wasser. Dann nimmt man sie auf einen Deckel heraus, und schneidet sie der Länge nach so dünne als möglich. Wenn dieß geschehen ist, schlägt man 7 Eyer in einer tiefen Schüssel so lange, bis sie recht schäumen. Hernach wird ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker dazu gethan, und dieses miteinander eine halbe Stunde recht stark gerührt. Nun thut man die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, einen Vierling vom feinsten Mehl, und zwey Drittel von den Mandeln dazu; machts mit diesem ganz langsam durcheinander, und füllet es in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Torten-Model; streuet die noch übrigen Mandeln darauf herum, und läßt die Torte ganz langsam backen.

571. Kranz-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln nicht gar zu fein; läutert ein wohlgewogenes halbes Pfund Zucker, bis er spinnt; thut die Mandeln hinein, und läßt sie eine gute Weile dünsten. Nun wird ein Eyerklaar ein wenig zerkleppert, in dieses die gelbe Schaale von einer Citrone, und 4 Loth Citronat, so fein als möglich, geschnitten, und nebst einem halben Lothe

Lothe gröblicht gestoßenem Zimmet, auch, wems beliebt, ein Quint Muskatennuß dazu gethan. Dieß wird miteinander unter die Mandeln und Zucker gerührt, und auf dazu geschnittene Ringe von Oblaten Fingers hoch gestrichen. Die Ränder dieser Ringe müssen zween Finger breit, und so geschnitten seyn, daß immer ein Ring kleiner ist als der andere. So kann man 3 bis 4 Ringe machen, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Bleche langsam backen läßt. Wems beliebt, kann ein weisses Zucker-Eis darauf machen, und dann wieder im Ofen ein wenig trocknen lassen.

Auf eine andere Art kann die Kränz-Torte also gemacht werden: Man macht den Mandelhäuflein-Teig, wie weiter unten Nr. 694. beschrieben werden wird; streicht ihn Fingers dick auf die dazu geschnittene Oblaten, bestreut es oben mit Zucker; und, wann die Kränze alle gebacken sind: werden sie so auf eine Schüssel gelegt, daß der größte unten, die andern aber so nach der Größe darauf gelegt werden: dann trägt man sie auf. Es sieht auch schön aus, wenn man von roth und weissem Zucker-Eis kleine Tropfen darauf macht, und solche wieder trocknen läßt.

572. Quitten-Torte.

Man siedet 4 große Quitten in Wasser weich, schälet sie ab, schabet das Mark davon, und kochet es in einem halben Pfunde geläutertem Zucker,

cker, nebst klein geschnittenen Citronenschaalen. Dann bestreicht man ein Blech mit einem Rande, den man abheben kann, mit Butter; belegt es mit dünnem Butterteige, und bestreicht den Boden mit den gekochten Quitten, bis auf 3 bis 4 Löffel voll. Diese behält man zurück, und rührt sie mit einem Vierling gestoßenen Mandeln, 7 Loth Zucker, 3 ganzen Eyern und 2 Dottern eine halbe Stunde lang. Dann thut man die Schaale von einer halben Citrone und den Saft davon dazu, und gießt es auf den mit Quitten bestrichenen Boden. Hierauf nimmt man 2 Händevoll geriebenes Milchbrod, mischt Zucker und Zimmet darunter, streuet es Fingers dick auf die Torte, belegts mit dünnen Schnittlein Butter, und läßts im Backofen backen.

573. Krach-Torte.

Man nehme 16 Loth Mehl, 10 Loth Zucker, 2 Eyerklaar, von einer halben Citrone die Schaale klein geschnitten, und einer wälschen Nuß groß Butter; mache dieses untereinander, wirke es ein wenig, und wärgle es Messerrücken dick aus. Hierauf werden 2 gleiche Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen, und mit dem Teige bedeckt; den einen Theil stupft man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus, und bäckt sie im Backofen, der nicht mehr heiß ist. Wann die Torte gelb gebacken ist, nimmt man sie vom Zinn, füllt den gestupf-

ten

ten Theil mit etwas Eingemachtem, legt den andern darüber, und ziert die Torte nach Belieben mit darauf gesäeten Streifen von roth und weissem Zucker aus.

574. Sand-Torte.

Man rührt 3 Vierling frisches Schmalz oder Butter so lange, bis es wie Schaum ist. Dann schlägt man nach und nach 15 Eyerdotter dazu, und rühret diese auch darein. Wann dieß geschehen ist, thut man 3 Vierling geriebenen Zucker, 1 Pfund vom schönsten weissen Mehle, und die auf einem Reibeisen abgeriebene Schaale von einer Citrone, dazu; rühret es mit diesem eine Viertelstunde recht stark, schlägt das Weisse von 8 Eyern zum dicken Schnee; rühret es vor dem Einfüllen dazu, und schüttet den Teig in eine mit Butter bestrichene, und mit Semmelmehl ausgestreute Tortenform, und läßts backen.

575. Crem-Torte.

Man macht von Butterteig eine Torte mit einem Rande, bestreicht ihn mit zerkleppertem Ey, und läßt die Torte so leer schön gelb backen. Wann sie kalt ist, wird der Boden mit etwas Eingemachtem belegt, und folgender Crem gemacht: Man reibt 1 oder 2 Citronen auf Zucker ab, nimmt etwas über die Hälfte von dem Zucker; thut ihn in eine messingene Pfanne, nebst

einem Löffel voll vom schönsten weissen Mehle; rühret dieses mit 6 Eyerdottern an, gießt ein Seidlein süßen Raum dazu; und läßt es auf dem Feuer, unter stätem Umrühren, so lange kochen, bis es wie ein dickes Mus ist. Wenn es nicht süß genug seyn sollte, thut man noch mehr Zucker daran. Ist es kalt, so überstreicht man mit diesem Crem das Eingemachte auf der Torte kleinen Fingers dick. Nun schlägt man das Weisse von den Eyern zum dicken Schnee, rühret den übrigen Citronen-Zucker, nebst noch ein Paar Händevoll anderm fein gesiebten Zucker, darein; gießt den Schnee in der nemlichen Größe, als die Torte ist, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt ihn langsam backen, und legt ihn auf den Crem in die Torte.

576. Englische Torte.

Man macht von einem Pfunde Mehl, 3 Vierling Butter, einem halben Pfunde Mandeln, 2 Eyern und einem Vierling Zucker, einen Teig, wie bey der Sauerkraut-Torte Nr. 555. beschrieben worden ist. Diesen theilet man in 6 gleiche Theile, wärgelt jeden 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn nach Größe der Schüssel, worauf man die Torte legen will; legt Papier auf ein Blech, bestreuet es mit ein wenig Mehl; legt 1 oder 2 Pläze von dem geschnittenen Teig darauf, und läßts langsam backen. So fährt man fort, bis alle gebacken sind. Dann bestreicht

man ein jedes Theil mit etwas Eingemachtem (desto schöner ists, wenn man auf jeden etwas anders thut); legt sie aufeinander, außen herum faßt man die Torte mit Oblaten ein, welche zuvor mit Ey bestrichen werden müssen, und oben macht man ein Zimmet-Eis auf folgende Art darauf: Man rühret unter 2 Löffel voll Wein gestoßenen Zucker, bis es nimmer zerläuft, und so viel Zimmet, bis es braun ist; rühret es ein wenig, bestreicht das Gebackene damit, und stellt es in eine schnelle Hitze, daß es trocknet: so wird es glänzen. Oder man kann auch ein Eis, wie Nr. 551. bey der Citronen-Torte am Ende beschrieben worden ist, darauf machen; und mit Streuzucker bestreuen.

577. Wiener-Torte.

Man wäscht und klaubet ein halbes Pfund Ziweben (Rosinen), und eben so viel kleine Weinbeere; thut sie nebst einem halben Vierling Zucker in einen Fußhafen, gießt ein Quart Wein daran; und läßt sie auf Kohlen nur so lange kochen, bis sie recht aufgequollen sind; stellet sie vom Feuer, und läßt sie kalt werden. Dann macht man einen Teig auf folgende Art: Man rühret ein halbes Pfund Butter mit 3 ganzen Eyern und 2 Dottern recht stark ab. Nun thut man 2 Löffel voll gute Bierhefen, ein Pfund vom schönsten Mehle, ein wenig Salz und Zucker dazu; macht den Teig mit Milch vollends

so

so an, daß er wie ein recht dicker Spatzenteig wird. Wann er so lange geklopft ist, bis er sich vom Löffel schält: so läßt man ihn gehen. Dann wirket man ihn, wärgelt den Teig Messerrücken dick, und legt ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Rande damit aus. Wann der Teig in diesem noch einmal gegangen ist: werden die gekochte Weinbeere darauf herum gethan, nach Gutdünken geschnittene Mandeln, Citronenschaalen, Citronat, Pomeranzenschaalen, Zucker und Zimmet darauf herum gestreut, ein Gitter von Teig darauf gemacht, mit zerkleppertem Ey bestrichen, mit Zucker bestreut, und gebacken.

578. Spanische Torte.

Es werden 20 Loth Mandeln abgezogen und gestoßen, von einer Citrone wird der Saft daran gedrückt, ein halbes Pfund recht frischer Butter mit 10 Eyerdottern und 4 ganzen Eyern abgerühret. Alsdann werden die Mandeln und ein halbes Pfund Zucker mitgerührt; Zimmet, Nägelein, Muskatennuß und geschnittene Citronenschaalen nach Belieben dazu gethan; auf die Letzte auch 9 Loth Semmelmehl darein gerührt. Hierauf wird eine Tortenform mit Butter bestrichen, das Angerührte hinein gefüllt, und langsam gebacken.

579. Französische Torte.

Man rühret 6 Loth frisches gutes Schmalz in einer Schüssel, bis es ganz weiß, und wie Schaum ist. Dann werden 3 Vierling abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu gethan, und eine halbe Stunde gerührt; von 2 Citronen wird die Schaale klein geschnitten, auch der Saft daran gedrückt, ein halbes Pfund Zucker dazu gethan, und noch eine halbe Stunde gerührt. Hierauf thut man 1 Vierling schönes Mehl darein, und rührt den Teig noch so lange, bis alles recht durcheinander gemacht ist. Nun nimmt man ein flaches Blech, bestreicht es mit Butter; streicht von dem Teige, so groß als man die Torte haben will, halben Fingers dick darauf; füllt es mit Eingemachtem, legt ein Gitter von dem Teige darauf, bestreicht es mit Ey, und läßt die Torte langsam backen.

580. Raum-Torte.

Man macht ein Seidlein (kleine halbe Maas) süßen Raum mit etwas Zucker siedend, rühret 10 Eyerdotter darein, und läßt es so lange auf dem Feuer unter stätem Umrühren kochen, bis es ganz dick ist. Von einer Citrone wird die Schaale auf Zucker abgerieben, und auch dazu gethan; dann ein Becken mit dünnem Butterteige ausgelegt, das Gekochte hinein gegossen, mit Zucker und Zimmet bestreut, und gebacken.

Man

Man kann aber auch eine große oder kleine Raum-Torte auf folgende Art machen: Man zerkleppert 6 Eyer mit so viel Zucker, als beliebt, recht stark; und rühret nach und nach ein Seidlein Raum daran. Dann werden kleine Torten-Förmlein, oder ein großes Blech mit einem Rande, mit dünnem mürbem Butterteige ausgelegt, der Boden mit sauber geklaubten und gewaschenen kleinen Weinbeeren, und, wems beliebt, mit klein geschnittenen Mandeln und Citronenschaalen bestreut, und die mit Raum zerkleppterten Eyer darauf gegossen, und gestoßener Zimmet darauf gesäet. So läßt man es im Backofen schön gelb backen.

581. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen.

Man weichet 2 weisse Kreuzerbrode, denen man zuvor die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein. Dann wird ein Vierling Butter, eben so viel abgezogene und zart gestoßene Mandeln, nebst einem Vierling Zucker, mit 5 Eyern wohl gerührt. Nun drücket man das eingeweichte weisse Brod fest aus, und thut es nebst klein geschnittenen Citronenschaalen dazu. Wann alles recht durcheinander gemacht ist, wird zuletzt ein recht wohl gewogenes Pfund Kirschen abgezopft, darein gerührt, und gleich in eine mit Butter bestrichene Schnecken-Form oder Becken gefüllt, und gebacken.

582. Gerührter Weichselkuchen.

Man nimmt 12 Loth Zucker, rühret ihn mit 7 Eyern eine halbe Stunde recht stark. Dann thut man 12 Loth fein gestoßene Mandeln, 12 Loth geriebenes schwarzes Brod, und ein halbes Loth gestoßene Nägelein und Zimmet dazu; macht den Teig recht durcheinander, thut nach Belieben Weichseln darein, und füllet ihn gleich in eine mit Butter bestrichene und mit schwarzem geriebenem Brode ausgestreute Tortenform, und läßt den Kuchen backen. Man kann den Teig auch in ein flaches mit Oblaten ausgelegtes Blech füllen.

Der Weichselkuchen kann auch auf folgende Art gemacht werden: Es wird ein halbes Pfund gestoßene Mandeln mit einem halben Pfunde Zucker und mit 6 Eyern eine halbe Stunde lang gerührt, wie zur Mandel Torte. Alsdann werden, nach Belieben, klein geschnittener Citronat, Pomeranzen- und Citronenschaalen, auch Zimmet und Nägelein dazu gethan. Zuletzt rühret man 3 kleine Händevoll Semmelmehl oder geriebenes schwarzes Brod in den Teig; thut Kirschen, so viel man glaubt, daß der Teig ertragen kann, dazu; füllet ihn in einen großen oder in etliche kleine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Mödel, und läßts im Backofen schön gelb backen.

Man kann auch ein Mäslein Weichseln, oder noch mehrere, aussteinen; etliche Händevoll gerieben-

riebenen Zucker darauf streuen; und, wann sie über Nacht gestanden sind, des andern Tags ein Blech, von dem man den Rand abnehmen kann, mit dünnem Butterteige auslegen; die Weichseln darauf herum thun, den obigen, oder den Mandel-Tortenteig, darein gießen, und statt Weichselkuchen auftragen.

583. Kirschen-Kuchen mit Butterteig.

Man macht den mürben Butterteig, wie Nr. 176. beschrieben worden ist; wärgelt ihn aus, und belegt ein Blech mit einem Rande, das zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut wird, damit aus. Hierauf werden die Kirschen abgezopft, gewaschen, und, wann sie in einem Seyher wieder recht abgelaufen sind, so auf dem Teige herum gelegt, daß eine an der andern zu liegen kommt. Dann läßt man ein kleines Stücklein Butter zergehen, rühret 3 Eyer darein, gießt ohngefähr ein Gläslein voll süßen Raum dazu; kleppert es recht durcheinander, und schüttet es mit einem Löffel auf den Kirschen herum; bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, und läßts backen. Wems beliebt, kann in die Eyer und den Raum ein wenig klein gestoßene Mandeln rühren. Man kann auch die Kirschen ausgesteint auf den Teig legen; so wird der Kuchen noch besser. Auch kann ein Hefenteig statt des Butterteigs dazu genommen werden.

Man kann auch noch einen Guß auf folgende Art auf die Weichseln, wann sie auf den Butterteig gelegt sind, machen: Es wird die Rinde von 2 Milch-Broden auf dem Reibeisen abgerieben. Dann werden sie ganz dünne, wie Suppen-Schnittlein eingeschnitten, ein Seidlein (kleine halbe Maas) süßer Raum darauf gegossen; und, wann sie eine halbe Stunde geweicht sind, eine Handvoll abgezogener und fein gestoßener Mandeln, und Zucker nach Belieben, dazu gethan; 7 bis 8 Eyer recht zerkleppert, und, wann diese darunter gerührt sind, auf die Weichseln gegossen. Auf diese Art kann man auch Trauben-Kuchen machen, nur daß man statt der Weichseln blaue Trauben-Beere auf den Butterteig legt.

584. Kuchen von Johannisbeeren.

Sechs Eyerklaar werden zum Schaum geschlagen. Dann wird 1 Vierling gestoßene Mandeln, und eben so viel Zucker dazu gethan, und der Teig noch so lange geschlagen, bis er recht dick ist. Nun wird ein Blech mit einem Rande mit dünnem Butterteige ausgelegt, und ein wenig von dem Teige auf dem Boden herumgestrichen. Alsdann werden frische abgezopfte Johannisbeerlein (die etliche Stunden, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreut werden müssen) darauf herum gelegt, der übrige Teig auf den Beeren herum gegossen, und der Kuchen gebacken.

585. Hohl-

585. Hohlbeer-Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit dünnem mürbem Butterteige aus, legt auf den Boden Hohlbeere eine an die andere, und bestreut sie dick mit Zucker. Dann rühret man 4 bis 6 Loth Butter mit 4 Eyern ab, thut einen Löffel voll Mehl, etliche Kaffeeschaalen voll süßen Raum, und eine Handvoll Zucker dazu. Solches wird auf den Hohlbeeren herum gegossen, Zucker und Zimmet darauf gestreut, und im Backofen gebacken.

586. Aepfel-Kuchen mit Butterteig.

Man belegt ein Blech mit dünnem ausgewärgeltem Butterteige, schälet und schneidet Backäpfel (hier Brätlinge), einen zu 8 Schnitzen, und leget sie auf den Butterteig herum. Zwischen diese Aepfel streuet man kleine Weinbeere, zerkleppert Raum und Eyer nach Gutdünken mit Zucker; gießt es auf den Aepfeln herum, streuet gestoßenen Zimmet darauf, und läßts im Backofen schön gelb backen. NB. Man rechnet insgemein zu einem Quart Raum 8 Eyer. Dieser Kuchen kann auch von mürbem Hefenteig gemacht werden.

Noch auf andere Art kann man einen Aepfel-Kuchen also machen: Man legt ein Becken mit dünnem Butterteige aus. Dann schneidet man nach Gutdünken Aepfel in kleine Würfeln, be-

streuet den Boden im Becken mit gestoßenem Zucker und Zimmet, legt die Aepfel guten Fingers dick darauf; auf diese wieder Zucker und Zimmet, und kleine Schnittlein Butter; dann noch eine Lage von den Aepfeln, und wieder Zucker und Zimmet. Hierauf wird süßer Raum nach Gutdünken mit Eyern verkleppert, darüber gegossen, und gebacken.

587. Aepfel-Kuchen ohne Butterteig.

Man zerkleppert 3 Eyer mit einem Quarte süßen Raum und Zucker nach Gutdünken; schneidet zu so viel Raum und Eyern 4 bis 6 geschälte Porstdorfer-Aepfel in ganz dünne kleine Schnitzlein. Wann Eyer und Raum recht zerkleppert sind: so rühret man die Aepfel hinein, füllet es in ein mit Butter bestrichenes Becken, streuet gestoßenen Zimmet darauf, und läßts backen. Man kann auch kleine Weinbeere darein thun.

Es kann ein Aepfel-Kuchen auch noch auf folgende Art gemacht werden: Man bestreicht eine eiserne Pfanne, so groß als man sie braucht, dick mit Butter. Dann wird schwarzes Brod gerieben, und die Pfanne, so dick als möglich, damit ausgestreuet; auf dem Boden aber muß das Brod guten Messerrücken dick seyn. Alsdann schälet man nach Gutdünken Aepfel, schneidet sie zu Messerrücken dicken Schnitzlein, leget sie auf dem Boden der Pfanne guten Fingers dick herum;

um; streuet Zucker und Zimmet darauf, und wieder eine Lage Aepfel; dann wieder Zucker und Zimmet, und so fährt man fort, bis die Pfanne halb voll ist. Nun bestreuet man die Aepfel wieder mit geriebenem Brode, gießt ein wenig siedendes Schmalz darauf, und läßt den Kuchen, zwischen unten und oben gelegten Kohlen, so lange backen, bis die Aepfel weich sind. Dann stürzet man die Pfanne auf eine Schüssel um, bestreuet den Kuchen mit Zucker und Zimmet, und trägt ihn auf. Man kann auch 3 bis 4 Händevoll geriebenes schwarzes Brod in heißgemachtem Schmalze recht schön dunkelgelb rösten, und zwischen jede Lage Aepfel eine Lage von dem gerösteten Brode machen; aber dann muß an die Aepfel etliche Stunden vorher, ehe man sie in die Pfanne thut, ein Glas Wein geschüttet werden, daß sie darinnen weichen; übrigens macht man ihn, wie den eben beschriebenen Aepfel-Kuchen.

588. Mandel-Kuchen.

Man stößt einen Vierling abgezogene Mandeln, mit ein wenig Rosenwasser, recht fein; rühret sie mit 6 Loth Zucker, 2 ganzen Eyern und 4 Dottern eine halbe Stunde recht stark; thut auf dem Reibeisen abgeriebene Citronenschaalen, nach Belieben, dazu; wärgelt von mürbem Butterteige einen großen runden Kuchen aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech; und gießt

gießt die Mandelfülle so darauf, daß der Kuchen neben herum 3 Finger breit leer bleibt. Dann macht man einen Deckel darüber, und diesen nicht größer, als die Mandelfülle aufgegossen ist. Nun schlägt man den untern Teig darüber hinauf, bestreicht den Kuchen mit Ey, streuet grob gestoßenen Zucker, Anis und länglicht geschnittene Mandeln darauf, und läßt den Kuchen schön gelb backen.

589. Zwiebel-Kuchen.

Man macht von Hefenteig, wie Nr. 591. beschrieben werden wird, einen Kuchen, von beliebiger Größe und Dicke; und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Wann er genug gegangen ist, schneidet man Zwiebeln der Länge nach so dünne als möglich. Diese werden in einem guten Stücke Butter gedämpft, dann in eine Schüssel herausgethan; und, je nachdem es viel oder wenig Zwiebeln sind, 4 bis 6 Eyer daran geschlagen, gesalzen, nach Gutdünken saurer oder süßer Raum, und eine Handvoll Semmelmehl daran gerührt: mit einem Löffel auf dem Kuchen herum gethan, mit würflicht geschnittenem Specke belegt, Kümmel darauf gestreut, und gebacken. Man kann auch die Zwiebeln gewürfelt schneiden, und den Speck gleich mit unter die Eyer rühren. Im Sommer können grüne Zwiebeln dazu genommen werden. An Fasttagen wird der Speck weggelassen.

590. Doppen-Kuchen.

Die Doppen (Klumpen) werden entweder von saurer oder süßer Milch gemacht. Die saure Milch stellt man in die Wärme, so gesteht sie von selbst. Dann gießt man sie in einen Seyher, daß die Molken davon ablaufen: so bleiben die Doppen zurück. Von süßer Milch aber werden sie also gemacht: Man läßt eine Maas Milch so lange stehen, bis sie recht sauer wird. Dann rühret man 2 Rührlöffel voll Mehl mit 4 bis 6 Eyern, und mit der sauren Milch an; thut in einer messingenen Pfanne 3 Maas süße Milch aufs Feuer; wann diese siedet, gießt man das Angerührte darein: so wird die Milch davon zusammen gerinnen. Rühren darf man es nicht, sondern man muß nur so langsam mit dem Rührlöffel von außen an der Pfanne nach der Mitte zu hereinfahren. Sollte es nicht bald und schön zusammen gerinnen, so drücket man Citronensaft daran. Dann legt man ein sauberes leinenes Tuch in einen Seyher, gießt die zusammengeronnene Milch hinein; nimmt das Tuch an den Enden zusammen, bindet es zu, und hängt es über Nacht auf, daß das Molkenwasser davon abläuft. Des andern Tages nimmt man das Käsigte in eine Schüssel heraus, dieß heißt man süße Doppen. Wann man nun von den einen oder andern Kuchen backen will: so rühret man die Doppen mit einem Vierling, oder wann es viel sind, mit einem halben Pfunde abgezogenen, und mit

mit Rosenwasser zart gestoßenen Mandeln, etlichen Eyern und süßem Raum an; thut nach Belieben Zucker, und, wann man will, ein wenig gestoßenen Safran dazu; macht von mürbem Hefenteige halben kleinen Fingers dick ausgewärgelte Kuchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder auf ein reines mit Mehl bestreutes Schreibpapier, und bestreicht sie mit den angerührten Doppen nach Belieben, etwa eines halben kleinen Fingers dick; streut Ziweben (Rosinen) und kleine Weinbeere, nebst gestoßenem Zimmet daräuf, und läßt die Kuchen in schneller Hitze backen. Beym Anrühren der Doppen muß man in Obacht nehmen, daß man sie nicht dünner macht, als ohngefähr ein dünnes Kindsmus. Diese Doppen-Kuchen nennt man an manchen Orten Osterfladen, auch Klumpenplätze.

591. Zwetschgen-Kuchen.

Hiezu nimmt man entweder einen mürben Butterteig, oder man macht einen Hefenteig auf folgende Art: Man thut Mehl, so viel man braucht, in eine Schüssel; salzet es, läßt zu ohngefähr anderthalben wohlgewogenen Pfund Mehl 1 Vierling Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden. Dann zerkleppert man 2 Eyer, rührt den Butter dazu, und gießt ein wenig laulicht gemachte Milch daran. Mit diesem und noch mehr anderer Milch, auch 1 bis 2 Löffel voll guter Bierhefen, rühret man den Teig, aber ja nicht

nicht zu dünne, an; klopfet ihn, bis er sich vom Löffel schält; stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen. Wann er gegangen ist, wirkt man ihn ein wenig, macht Laiblein daraus, wärgelt sie kleinen halben Fingers dick aus; legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder auf sauberes mit Mehl bestreutes Schreibpapier; und belegt sie mit in der Mitte zerschnittenen frischen Zwetschgen so, daß sie mit der Haut auf dem Teige zu liegen kommen. Diese bestreut man mit abgezogenen und zart gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmet. Wems beliebt, der gieße auch ein wenig zergangenen Butter darauf herum. Nun läßt man den Kuchen schön rösch backen. Wenn er aus dem Ofen kommt, kann man ihn, zumal wenn die Zwetschgen an sich nicht gar süß sind, noch einmal mit Zucker bestreuen. Man kann auch die Zwetschgen abschälen, und dieses geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt, und siedendes Wasser darauf gießt: dann alsdann läßt sich die Haut leicht abschälen. Wann dieß geschehen ist, schneidet man sie erst voneinander, und nimmt den Stein heraus.

592. Spinat-Kuchen.

Der Spinat-Kuchen wird, wie das grüne Gemüs Nr. 119 gemacht. Wann er am Fasttag gebraucht wird, läßt man den Speck davon weg. Man kann auch, wann man in den Kuchen

chen viel Grünes haben will, zu so viel Eyern, als daselbst bestimmt wird, noch einmal so viel Spinat nehmen. Wems beliebt, der kann das Becken mit Butterteig auslegen.

593. Butter-Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, den halben Theil davon läßt man zergehen, und den andern rührt man mit 4 Eyern so lange, bis er recht leicht ist. Dann nimmt man 1 Quart süßen Raum, macht ihn laulicht, thut den zergangenen Butter darein, und rühret dieses an den andern Butter. Ferner thut man Salz, nach Gutdünken; eine Messerspitze voll gestoßene Muskatenblüthe, und so viel Mehl dazu, bis der Teig so dick ist, daß man ihn kaum wirken kann. Dann läßt man ihn an einem warmen Orte gehen, nimmt ihn aus der Schüssel, wirkt ihn ein wenig, und wärgelt ihn, bis er noch 2 Finger dick ist. (Neben herum muß er dünner seyn, damit man den Rand desto besser aufschlagen kann). Dann legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und schlägt einen 3 Finger breiten Rand außen herum hinauf. Unter diesen legt man Ziweben (große Rosinen) und abgeschälte ganze Mandeln, eins um das andere; bestreicht den Kuchen mit Eyern, und läßt ihn schön gelb backen.

Man kann, wem nicht beliebt, den Teig auf diese Art zu machen und den Butter zu rühren,

ren, ihn auch nur zergehen lassen; die Eyer, wann sie recht zerkleppert sind, darunter rühren; und wann man anderthalb Pfund Mehl mit lauer Milch, und 3 Löffel voll guter Bierhefen angemacht hat, den Butter und die Eyer dazu thun; und dann so lange klopfen, bis sich der Teig vom Löffel schält. Wann er halb gegangen ist, thut man ihn, wie den vorigen, heraus; wirket ihn, wärgelt ihn aber nur so viel aus, daß er 2 Finger dick ist. Dann läßt man den Kuchen noch einmal gehen, bestreicht ihn mit Ey, und bestreut ihn mit abgeschälten und länglicht geschnittenen Mandeln, Anis und Zucker, oder mit würflicht geschnittenem Speck, Kümmel und Salz. Man kann auch kleine Küchlein auf diese Art von dem Teige machen.

594. Wiener-Kuchen.

Man rühret ein halbes Pfund Butter mit 2 ganzen Eyern und 4 Dottern recht stark ab. Dann thut man 1 Pfund vom schönsten weissen Mehle, 2 große Eßlöffel voll gute dicke Bierhefen dazu; und macht den Teig mit lauer Milch vollends an, daß er wie gerührter Gogelhopfenteig ist. Dann klopft man ihn, bis er sich vom Löffel schält, und rühret noch 4 Loth Ziweben, eben so viel kleine Weinbeere, etwas klein geschnittene Citronenschaalen, nach Gutdünken Salz, 4 Loth gestoßenen Zucker, und 2 Loth klein geschnittenen Citronat darein; füllet den

Teig in ein Blech mit einem Rande, (welches zuvor mit frischem Schmalze bestrichen werden muß,) so daß der Kuchen 2 Finger dick ist; und läßt ihn gehen. Indessen schneidet man 4 Loth abgezogene Mandeln, so dünn als möglich. Wann der Kuchen gegangen ist, bestreicht man ihn mit zerkleppertem Ey, wendet die Mandeln in Zucker um, bestreuet den Kuchen damit, und läßt ihn schön gelb backen.

595. Radong-Kuchen.

Man rühret ein halbes Pfund Butter mit 6 Eyern recht stark ab. Wann dieß geschehen ist, thut man ein Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, 2 Löffel voll Bierhefen, und ein gutes Quart Milch dazu; rühret den Teig, bis er sich von der Schüssel ablöst; füllet ihn in ein mit Butter bestrichenes, und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit einem Rande. Wann er gehörig gegangen ist, streuet man Zucker darauf, und läßt ihn schön gelb backen.

596. Citronen-Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund recht guten Butter, ein halbes Pfund vom schönsten weissen Mehle, 6 Loth Zucker und 4 Eyerdotter. Von diesem macht man einen Teig, so, daß man den Butter ganz klein in das Mehl schneidet, und mit dem übrigen durcheinander macht, hernach aus-

auswirket. Zu der Fülle nimmt man 4 große Robiner= (hier Rosenthaler) Aepfel, und 6 Loth gesiebten Zucker. Die Aepfel werden geschält, auf dem Reibeisen abgerieben, auch die Schaale von 3 Citronen. Hiezu drückt man so viel Saft als nöthig ist, um dieses genugsam anzufeuchten. Wenn noch 5 Eyerdotter daran gerührt sind: so wird der Teig ausgewärgelt, ein Blech, von dem man den Rand ablösen kann, damit ausgelegt; die angerührte Fülle darauf gethan, von dem Teig ein Gitter darauf gemacht, mit Ey bestrichen, und gebacken.

597. Oesterreicher Speckkuchen.

Hiezu nimmt man ein halbes Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, 4 Loth Zucker und ein Ey; wirkt alles wohl durcheinander, wärgelt es aus, und macht von der Hälfte einen runden Kuchen. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ganz fein, nimmt dazu ½ Pfund geriebenen Zucker, ½ Loth gestoßenen Zimmet, die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben; drückt den Saft dazu, und macht mit dem Safte alles recht durcheinander. Dann streicht man diese Fülle auf den Kuchen, und macht von dem übrigen Teige einen Deckel darauf; bestreicht ihn mit zerkleppertem Ey, ritzt mit einem Messer ein Gitter, wie bey einem Speckkuchen, darauf; bestreut ihn mit

würflicht geschnittenem Citronat und gröblich gestoßenem weissen Zuckerkandi, und bäckt ihn langsam.

598. Abgerührter Gogelhopfen.

Man nimmt 1 Vierling frisches Schmalz, und eben so viel Butter, rühre es ab, daß es ganz weiß und wie Schaum ist. Dann nimmt man 6 Eyer, welche aber zuvor, eins nach dem andern, in heißes Wasser gelegt werden müssen, und rühret sie nebst noch drey Dottern daran. Wann der Butter mit den Eyern recht gerührt ist, thut man 2 Löffel voll gute Bierhefen, eine Kaffeeschaale voll süßen Raum, Salz, und drey Vierling schönes weisses Mehl dazu: rühret den Teig, bis er so glatt ist, daß er sich vom Löffel schält; füllet ihn dann gleich in eine mit Schmalz bestrichene Form, läßt ihn gehen, und bäckt ihn hernach im Backofen. Wems beliebt, der kann vier Loth sauber gewaschene Weinbeere und Ziweben in den Teig thun.

599. Auf andere Art.

Es wird ein halbes Pfund Butter mit acht Eyern, wie beym vorigen gezeigt worden ist, gerührt. Alsdann werden 3 Vierling Mehl wohl gewogen, eine große Kaffeeschaale voll Milch, 2 Löffel voll gute dicke Bierhefen, und 2 Loth abgezogene und zart gestoßene bittere Mandeln, auch

auch etwas Salz, 2 Loth Zucker, und die von einer Citrone auf einem Reibeisen abgeriebene Schaale dazu gethan. Wann der Teig recht gerührt ist, füllt man ihn gleich in eine mit frischem Schmalze bestrichene Form. Ist er gehörig gegangen, so wird er schön gelb gebacken. Weins beliebt, kann den Model auch mit recht dünne geschnittenen abgezogenen Mandeln, und mit geriebenem Zucker bestreuen.

600. Frankfurter Gogelhopf.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, rühret ihn, bis er wie Schaum ist. Dann werden 5 Eyer, eins nach dem andern, hineingeschlagen, und eine halbe Stunde lang gerührt. Darnach thut man 4 Loth Zucker, 2 Löffel voll dicke Hefen, ¼ Quart laue Milch, eine halbe Kaffeeschaale voll Rosenwasser, und ein Pfund vom schönsten weissen Mehle dazu; rühret den Teig noch so lange, bis er sich vom Löffel schält; und füllet ihn in einen mit Butter bestrichenen, und mit Semmelmehl bestreuten Model. Wann der Teig genug gegangen ist, läßt man den Gogelhopfen backen; und bestreut ihn, so lange er noch heiß ist, mit Zucker und Zimmet.

601. Kleine gerührte Gogelhopfen.

Ein Vierling Mehl wird, mit einem guten Löffel voll dicker Bierhefen und so viel lauer

Milch, bis der Teig wie ein dicker Spatzenteig wird, angemacht. Diesen Teig läßt man gehen. Hierauf werden 5 Loth Butter zu Stücklein zerzopft, 2 Eyer daran geschlagen: ohngefähr ein halbes Trinkgläslein Milch, und wieder 14 Loth Mehl untereinander gerührt, daß er ohngefähr wie der erste Teig ist. Alsdann wird der vorige Teig, wann er gegangen ist, darunter gerührt; 2 Loth Zucker, etwas Salz, von einer halben Citrone, die auf einem Reibeisen abgeriebene Schaale, dazu gethan, und der Teig noch so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Dann füllet man kleine mit Butter bestrichene Mödel damit, und nachdem man sie wieder hat gehen lassen, werden sie in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

602. Gogelhopf mit Krebsen.

Es werden ohngefähr 20 Krebse gesotten, und ausgemacht; dann die Füße und obere Schaalen mit ein wenig Butter gestoßen, mit 12 Loth Butter geröstet, und durch ein Tuch ausgepreßt. Hierauf wird an die Schaalen ohngefähr ein Seidlein Milch geschüttet. Wann diese ein wenig gesotten hat, preßt man sie auch durch das Tuch. Ist der Butter erkaltet: so wird er mit 4 Eyerdottern und 2 ganzen Eyern wohl gerührt; 4 Loth abgezogene Mandeln werden mit den Krebsschwänzen klein gestoßen, und auch darein gerührt. Alsdann nimmt man 14 Loth Mehl,

Mehl, 2 Löffel voll gute dicke Bierhefen, ein wenig Salz, und 2 gute Eßlöffel voll Zucker. Dieses alles wird mit der Krebsmilch, die aber nicht mehr heiß, sondern nur lau seyn muß, vollends durcheinander gemacht, daß der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Wenn er nun recht geklopft und gerührt ist, wird ein Model mit Butter bestrichen und eingefüllt; wenn er gegangen ist, im Backofen gebacken, und ein wenig warm auf den Tisch gegeben.

603. Speck- oder Mandel-Küchlein.

Man rühret ein halbes Pfund Butter mit 4 Eyern und 2 Dottern gar nicht lange. Alsdann wird 1 Pfund Mehl, und Salz so viel nöthig ist, darein gethan; mit Milch und 2 Löffel voll Bierhefen angemacht, wie ein dicker Spatzenteig. Wann er nun so lange geklopft ist, bis er sich vom Löffel schält: so läßt man ihn gehen. Dann thut man ihn auf ein Nudelbrett, macht runde Küchlein davon, setzet sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech; wann sie nochmals gegangen sind, bestreicht man sie mit Ey, belegt sie mit würflicht geschnittenem Specke; bestreut sie entweder mit Kümmel und Salz, oder mit abgezogenen und zart geschnittenen Mandeln, Zucker und Anis; und läßt sie schön gelb backen. Beym Aufsetzen der Küchlein muß man Achtung geben, daß man sie nicht zu nahe aneinander setzt; damit sie nicht zusammen laufen. Man kann auch

nur einen großen Kuchen von diesem Teige machen, und mit Mandeln oder Speck belegen.

604. Hefen-Küchlein.

Es wird ein halbes Pfund Mehl, mit lauer Milch und einem guten Löffel voll dicker Bierhefen, wie ein Spatzenteig, angemacht, in die Wärme gestellt; aber so, daß die Schüssel niemalen heiß wird. Indessen stellt man ein halbes Pfund Butter, den man zu Stücklein zerschnitten hat, in die Wärme, daß er weich wird. Wann der Teig gegangen ist: rühret man den Butter darein, schlägt 3 Eyer und 1 Dotter daran; thut noch ein halbes Pfund Mehl, 1 Löffel voll Bierhefen, und 4 Loth Zucker dazu; macht den Teig vollends so an, daß man ihn, wann er nochmals gegangen ist, wirken kann; und klopft ihn, bis er sich vom Löffel schält. Wann er nochmals gegangen ist, wird ein Nudelbrett mit Mehl bestreut; es werden mit einem Löffel von dem Teige kleine Küchlein ausgestochen, und auf diesem Brette ein wenig rund gemacht; dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eyerweiß bestrichen, Mandeln und kleine Weinbeere darauf gelegt, und in mittler Hitze gebacken. Von diesem Teige kann man allerhand machen, als kleine Brezlein; oder, wann man ein Stück von diesem Teige etwas dicker als Messerrücken dick ausgewärgelt, mit kleinen Weinbeeren, und, wems beliebt, mit fein geschnittenen Aepfeln,

auch

auch geschnittenen Mandeln, bestreut; 3 Finger breite und einer Viertelellen lange Streifen daraus schneidet, aufwickelt, und in ein mit Schmalz bestrichenes Becken setzt; mit Ey bestreicht, und Zucker darauf streuet: so heißt dieses Gebackene **Schnecken-Nudeln.** Man kann in diesen Teig Weinbeere und Ziweben thun, und kleine **Mandel-Küchlein** daraus machen. Läßt man aber diese und den Zucker aus dem Teig weg: kann man einen großen oder kleine mürbe **Speckkuchen** davon machen.

605. Immennest.

Zu diesem kann man den nemlichen Teig, oder den, wie Nr. 590. bey dem Doppen-Kuchen beschrieben worden ist, machen; ihn zu Laiblein wirken, und, wann diese noch einmal gegangen sind, auf dem Nudelbrett Messerrücken dicke Plätze daraus wärgeln; dann 3 Finger breite und ½ Elle lange Streifen daraus schneiden. Wann diese mit zergangenem Butter bestrichen sind: so bestreut man sie mit recht dünne geschnittenen Mandeln, sauber gewaschenen Ziweben, kleinen Weinbeeren, Zucker, Zimmet, und, wems beliebt, klein geschnittene Citronenschaalen; wickelt jeden bestreuten Streifen auf, und setzt sie alle aneinander in ein dick mit Butter bestrichenes rundes Becken. Wann sie in diesem wieder recht schön gegangen sind, läßt man sie im Backofen schön gelb backen. Wems beliebt,

kann auch recht fein geschnittene Aepfel in die Streifen streuen; in diesem Falle ist es aber besser, wann man den ausgewärgelten Platz zuerst bestreuet, und dann erst die Streifen daraus schneidet. Man kann zwischen jeden aufgewickelten Schnecken, wann er in das Becken gesetzt ist, ein klein wenig zergangenen Butter tropfen lassen, auch oben mit Zucker bestreuen.

606. Kaffee-Brod.

Man macht ein halbes Pfund Mehl, und 4 Loth Zucker, mit 1 Ey, 2 Löffel voll Hefen und so viel lauer Milch an, daß es ein fester Teig ist; thut eines kleinen Hühnereyes groß zergangenen Butter, etwas geschnittene Citronenschaalen, und nach Belieben Anis dazu. Wann der Teig recht geklopft ist: so läßt man ihn gehen. Dann wirket man 2 Laiblein daraus, wärgelt sie mit der Hand in die Länge, und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech; aber nicht nahe aneinander. Wann sie auf diesem noch einmal gegangen sind: so läßt man sie im Backofen schön gelb backen. Es können, wann sie kalt geworden sind, Schnitten daraus geschnitten, und solche auf dem Rooste gebähet werden.

607. Ulmer Brod.

Man nimmt 2 gute hiesige Mäslein, das ist so viel als 16 große Eßlöffel voll Mehl, macht die Hälfte davon mit 2 Löffel voll guter dicker Bierhefen und 1 Quart Milch an, und läßt es so lange gehen, bis es in der Mitte wieder einfällt. Alsdann nimmt man 3 große Eßlöffel voll, oder, wenn man es gerne süß haben will, einen Vierling geriebenen Zucker; von einer halben Citrone die Schaale auf einem Reibeisen abgerieben, nach Gutdünken Anis, 3 Löffel voll Rosenwassee, ein Ey, mit einer Wälschnuß groß zergangenen Butter abgerührt; 2 Loth Pomeranzenschaalen, und eben so viel Citronat klein geschnitten; thut dieß, nebst dem übrigen Mehl, in den Teig; rühret es alles zu einem festen Teige an. Wann der Teig recht durcheinander gemacht ist: so wird er auf ein Nudelbrett heraus gethan, und noch so lange gewirkt, bis der Anis anfängt herauszufallen. Dann macht man ein länglicht rundes Brod daraus, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech; schneidet, wann es noch einmal gegangen ist, einen Schnitt der Länge nach oben darein, und läßt es in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb backen. Wems beliebt, kann dieses Brod, wie auch das vorherbeschriebene, den andern Tag zu Schnitten schneiden, und solche auf dem Rooste schön gelb bähen: so kann man es lange aufheben. Man kann, wenn das Mehl nicht gar gut, und also

der

der Teig nicht fest genug ist, wohl noch mehr Mehl dazu nehmen.

608. Kaffee-Küchlein.

Laß ein gutes Quart Milch und 1 Vierling Butter miteinander sieden, dann rühre 14 Loth vom schönsten weissen Mehle darein. Trockne den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne ablöst. Nun nimm ihn vom Feuer, und rühre 6 Eyer, nebst einem Vierling Zucker, daran. Wann der Teig recht glatt abgerührt ist: so setze mit einem Löffel Küchlein, so groß oder klein als beliebt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Bestreichs mit Ey, bestreue sie mit Zucker, und laß sie in einem nicht gar heißen Ofen backen.

609. Ofen-Küchlein

Werden fast wie die vorigen gemacht. Man läßt nemlich ein wohlgemessenes halbes Quart Milch sieden, und thut 4 Loth Butter dazu. Wann dieser zergangen ist, thut man 1 Vierling Mehl daran, und rühret den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann rühret man nach und nach 4 Eyer daran, die aber alle vorher ein wenig in warmes Wasser gelegt werden müssen; thut Zucker nach Belieben dazu, und setzet die Küchlein auf ein mit Mehl bestreutes Blech; bestreuet sie mit Zucker,

drückt

drückt in die Mitte so viel als einer Haselnuß groß von eingemachten Hohlbeeren, und läßt sie schön gelb backen. Wem dieß nicht beliebt, kann in den Teig kleine Weinbeere thun, und auf die Küchlein fein geschnittene Mandeln streuen.

610. Butter-Blumen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, 3 Löffel voll Wein, 1 Eyerdotter, und 4 große Eßlöffel voll Zucker. Den Butter schneidet man in das Mehl, und macht es zu einem Teige an; wärgelt es auf dem Nudelbrette 2 Messerrücken dick aus; sticht mit blechernen Mödeln Blumen davon aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech; bestreicht diese mit Ey, bestreuet sie mit gestoßenem Zucker, legt nicht gar zu dünn geschnittene abgezogene Mandeln darauf, und läßt sie schön gelb backen.

611. Brief-Kuwert (Couverts).

Zum Gefüll wird ein Vierling abgezogener und mit Rosenwasser geriebener oder gestoßener Mandeln, mit eben so viel fein gesiebtem Zucker, mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern, wie eine Mandel-Torte, gerührt; das Gelbe von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, und auch dazu gethan. Dann nimmt man einen geblätterten oder mürben Butterteig, wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus; legt ein Papier, das wie

wie ein Brief-Kuwert geschnitten ist, darauf, und schneidet den Teig darnach. Dann legt man ihn auf ein Blech, thut in die Mitte des Kuwerts einen Löffel voll vom Gefüll, schlägt die 4 Ecken in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Ey, und legt ein großes rothes Zeltlein, statt des Siegels, darauf. So läßt man sie schön backen. NB. Beym Einschlagen der Ecken muß man sich in Obacht nehmen, daß sie recht nahe zusammen kommen; sonst läuft das Gefüll heraus. Man kann von Butterteig auch nur vierecktigte Stücklein schneiden, von dem Gefüll in die Mitte einen Löffel voll darauf thun, die Ecken in der Mitte, aber nicht so gar nahe, zusammenschlagen, und mit Ey bestreichen. Wann diese gebacken sind, heißen sie Maultaschen.

612. Aepfel in Butterteig.

Man schälet ganze Porstdorfer-Aepfel, schneidet oben einen kleinen Deckel davon ab, hölt mit einem Messer das Kernhaus heraus; und füllet dagegen fein gewiegte Mandeln, kleine Weinbeere, Zucker und Zimmet untereinander gemischt, darein; legt den Deckel wieder darauf, schneidet von Butterteig 2 Finger breite Streifen, bestreicht sie mit Ey, legt 2 übers Kreuz, stellt den Apfel darauf, und drückt oben die 4 Enden der Streifen zusammen; stellt die Aepfel auf ein Blech, bestreicht den Butterteig dann mit Ey, streuet den Zucker darauf, und läßt sie im Backofen schön gelb backen.

613. But-

613. Butter-Biscuit.

Es wird ein halbes Pfund Butter so lange gerührt, bis er wie Schaum ist. Dann wird ein halbes Pfund Zucker, und eben so viel Mehl, nach und nach daran gerührt. Nun schlägt man sechs Eyer, eins nach dem andern, daran; und wann der Teig mit diesem nochmals recht stark gerührt worden ist: so wird er gleich in blecherne, oder in von Papier gemachte Kapseln gefüllt, und schön gelb im Backofen gebacken. Weins beliebt, kann 4 Loth sauber gewaschene Weinbeere unter den Teig thun.

Oder man kann von diesem Teige runde Laiblein auf ein Blech setzen. Wann diese gebacken sind, läßt man sie auf dem Bleche liegen, und nimmt eine Handvoll Mandeln. Die Hälfte zieht man ab, und stoßt sie zart, rühret sie mit etwas Zucker, geschnittenen Citronenschaalen, und etlichen Eyerdottern an, bestreicht das Gebackene damit; dann schlägt man das Weisse von den Eyern mit einer Handvoll Zucker zum dicken Schnee, und überstreicht die Laiblein auf das Gelbe mit diesem Schnee Fingers dick. Die übrige Hälfte von den Mandeln wiegt man ganz gröblicht, vermischt sie mit Zucker, und besäet den Schaum damit; stellt sie noch einmal in einen nicht gar heißen Backofen, und läßt sie so lange darinnen, bis sie gelb und hart sind.

614. Butter-Brezlein.

Man nehme 1 Vierling frischen Butter, ein spitzig gewogenes halbes Pfund Mehl, 1 Vierling Zucker, 1 kleines ganzes Ey, 1 Eyerdotter und 1 Eßlöffel voll süßen oder sauren Raum. Dieses alles wird in einer Schüssel, oder auf dem Nudelbrette, recht durcheinander gemacht, und kleine Brezlein oder Ringlein daraus formirt, mit Eyergelb bestrichen, und gewiegte bittere oder süße Mandeln darauf gestreut, und gebacken.

615. Butter-Laiblein.

Es werden 2 Eyer mit 1 Vierling Zucker, eben so viel Mandeln, und 1 Vierling Butter recht gerührt; alsdann 1 ½ Vierling Mehl darein gethan, auch, wems beliebt, klein geschnittene Citronenschaalen und gestoßener Zimmet dazu genommen; ein Blech mit Mehl bestreut, und mit einem Löffel von dem Teige Laiblein, etwas größer als Pfeffernüßlein, aufgesetzt, und im Backofen gebacken. Man kann sie mit Ey bestreichen, mit Zucker und gewiegten Mandeln bestreuen; oder auch die Mandeln aus dem Teige weglassen, und dafür zu so viel Butter und Zucker, als oben bestimmt ist, 3 Eyer und ein halbes Pfund Mehl nehmen, auch 1 Handvoll kleine Weinbeere in den Teig thun. Im übrigen werden sie, wie die vorigen, gemacht.

616. Gogelhöpflein ohne Hefen.

Man rühret 3 Vierling Mehl mit 6 Eyern und einem Seidlein Milch an, thut eines halben Hühnereyes groß zergangenen Butter dazu; salzet oder zuckert es nach Belieben, und rühret den Teig eine halbe Viertelstunde recht stark. Dann bestreicht man kleine Gogelhopfen=Formen dick mit Schmalz, füllet von dem Teige nur so viel darein, daß die Fomen den vierten Theil voll sind, stellt sie in einen nicht gar heißen Backofen, und läßt sie schön gelb backen.

Oder man macht sie auch auf folgende Art: Man rühret anderthalb Vierling Butter, bis er ganz weiß und wie Schaum ist. Dann schlägt man nach und nach 5 Eyer daran, thut anderthalb Vierling Mehl dazu, und machet den Teig mit lauer Milch vollends so dünne, bis er wie ein dicker Flädleinteig ist; thut nach Belieben Salz, kleine Weinbeere und Ziweben daran, und füllet ihn, wie die vorige, in dick mit Butter bestrichene kleine Mödel; streuet Mandeln, so dünne als möglich geschnitten, darauf, und läßts backen.

617. Kindbett=Brod.

Man nimmt 1 Vierling recht frischen Butter, eben so viel Zucker, 1 Vierling abgezogene und fein gewiegte oder gestoßene Mandeln, und die Schaale von einer halben Citrone klein ge-

schnitten; macht dieses mit einem Ey und einem Vierling schönes weisses Mehl durcheinander; formiret lauter kleinen Fingers lange und noch einmal so dicke Wärgelein daraus, die aber hinten und vornen dünner und etwas spitzig seyn müssen; legts auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreichts mit zerkleppertem Ey, schneidet oben kleine Gitter darauf, streuet sie mit Zucker, und läßts im Backofen schön gelb backen. Man kann sie auch ohne Mehl machen, aber dann nimmt man zu so vielem Zucker und Mandeln, als oben gesagt worden ist, nur einen halben Vierling Butter und ein halbes Ey, und verfertigt sie wie das vorher angezeigte.

618. Hutzelbrod.

Man siedet einen gemessenen Vierling Hutzeln recht weich, und läßt sie über Nacht stehen. Des andern Tages nimmt man einen gemessenen halben Vierling schwarzes oder Nudel-Mehl, und einen gemessenen Vierling schönes Mehl; thut es in eine recht große Schüssel, doch nicht alles auf einmal, und macht mit Sauerteig (hier Urb) einen Hebel an. Bis dieses geht, werden die Hutzeln klein geschnitten, die Stiele und Butzen weggethan, und mit einem Pfunde Weinbeeren, eben so vielen Ziweben, 1 Pfund abgezogene und zu 3 Theilen zerschnittenen Mandeln, oder von einem Hundert schönen wälschen Nüssen die Kerne, für 1 Kr. Anis, 1 Kr. Fenchel, ein halbes Loth

Loth gestoßenen Pfeffer, ein halbes Loth Nägelein durcheinander gemacht, und ein Glas Kirschenwasser (Geist) dazu gethan. Das übrige Mehl wird mit der Hutzelbrühe und den vermischten Hutzeln angemacht; der Teig recht durcheinander geknetet, und wann er wieder gegangen ist, auf dem Nudelbrette Laibe davon ausgewirkt, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und wann sie noch ein wenig gegangen sind, im Backofen gebacken.

619. Tiroler-Krapfen

Werden fast wie das Kindbettbrod gemacht. Man nimmt 1 Vierling gestoßene Mandeln, 1 Vierling Butter, 1 Vierling Mehl, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis, und geschnittene Citronenschaalen. Dieses alles wird mit 2 Eyerdottern und einem Löffel voll Wein durcheinander gemacht, daß man den Teig auswärgeln kann. Wann dieser kleinen Fingers dick ausgewärgelt worden ist: so werden dreyeckigte Stücklein daraus geschnitten, mit Ey bestrichen, Zucker darauf gestreut, und auf einem mit Mehl bestreuten Bleche im Backofen gebacken.

620. Mandel-Küchlein.

Ein Vierling Butter, ein halbes Pfund Mehl, 4 Loth Zucker und 1 Eyerdotter werden auf dem Nudelbrette durcheinander gemacht, und zu einem

nem Kuchen guten Messerrücken dick ausgewärgelt, nach einem Trinkglas Küchlein davon ausgestochen, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Dann wird ein halber Vierling Mandeln nicht gar fein gewiegt, mit eben so viel gestoßenem Zucker vermischt, die Küchlein mit Ey bestrichen, der Zucker und die Mandeln darauf gestreut, Citronensaft darauf gedrückt, und im Backofen gebacken.

621. Mandel-Kränzlein.

Anderthalb Vierling Mehl, ein Vierling Butter, 4 Loth Zucker werden auf dem Nudelbrette mit einem Paar Löffel voll Rosenwasser, und dem Weissen von etlichen Eyern untereinander gemacht. Wann der Teig schön gearbeitet worden ist, werden kleine Kränzlein daraus gemacht, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eyerklaar bestrichen, gröblicht gestoßener Zucker darauf gestreuet und gebacken. Man kann sie auch aus heißem Schmalze backen.

622. Mandel-Schnecken.

Zu diesen macht man die Fülle, wie bey Nro. 611. beschrieben worden ist. Dann wird von mürbem Butterteige ein Platz Messerrücken dick ausgewärgelt, die Fülle zweymal so dick darauf gestrichen, dieser aufgewickelt, und dann 3 Finger breite Stücklein daraus geschnitten. Diese

stelle

stellt man auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie schön gelb backen, und bestreut sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker.

623. Mandel-Blumen.

Man nimmt 1 Vierling gestoßene Mandeln, eben so viel Butter, 1 Vierling Mehl, und 5 Loth Zucker. An dieses schlägt man 1 Ey, und macht es durcheinander; legt den Teig auf ein Nudelbrett, wärgelt ihn zwey Messerrücken dick aus, und sticht mit blechernen Mödeln Blumen, oder was beliebt, davon aus, bestreichts mit Ey, streuet Zucker darauf, und läßts im Backofen schön gelb backen.

624. Sand-Törtlein.

Man rühret ein halbes Pfund frischen Butter wie Schaum, schlägt nach und nach fünf große Eyer daran; thut ein halb Pfund Mehl, eben so viel geriebenen ungesiebten Zucker, nebst der Schaale von einer halben Citrone, auf einem Reibeisen abgerieben, daran. Wann der Teig mit diesem recht geeührt ist: so muß er gleich in einige mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Mödel eingefüllt, und in einem nicht gar heißen Ofen langsam gebacken werden.

625. Süße Speck-Küchlein.

Man macht von Butterteig runde Küchlein, bestreicht sie mit Ey, thut zu kleinen Würfeln geschnittenen Citronat, gröblicht gestoßenen Zucker-Kandi, nebst dem Marke von einer Citrone, welches aber zuvor auch würflicht geschnitten und mit Zucker bestreut werden muß, darauf herum; und läßt die Küchlein im Ofen halb ausbacken. Indessen schlägt man 1 bis 2 Eyerklaar zum Schaum, thut eine kleine Handvoll fein gesiebten Zucker darunter: bestreicht die Küchlein kleinen Fingers dick damit, stellt sie noch einmal in Ofen, und läßt sie vollends ausbacken. Man kann auch, wenn sie halb gebacken sind, den Schaum zuerst darauf thun, und das übrige darnach erst darauf herum streuen.

626. Waffeln mit Bierhefen.

Man rühret ein halbes Pfund Mehl mit 2 Löffel guter dicker Bierhefen, nach Gutdünken Salz, und lauter Milch an, daß der Teig in der Dicke wie ein gebrühter Küchlein-Teig ist. Wann er recht geklopft ist, so läßt man ihn an einem warmen Orte gehen. Indessen rühret man ein halbes Pfund Butter recht stark ab, schlägt nach und nach 6 Eyer daran; diese müssen aber vorher, eins nach dem andern, in warmes Wasser gelegt werden, damit der Butter sie lieber annimmt. Wann der Teig gegangen ist, rühret man

man ihn mit dem Butter durcheinander, und klopft ihn wohl. Dann macht man das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt ein Papier dazwischen, macht es noch einmal ein wenig heiß; thut das Papier heraus, und legt einen Löffel voll von dem Teige hinein; macht das Eisen langsam zu, und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beyden Seiten schön gelb backen. Wann etliche gebacken sind, muß das Eisen wieder mit der Speckschwarte bestrichen werden, und so fährt man fort, bis der Teig gar ist. Dann bestreuet man alle Waffeln mit gestoßenem Zucker und Zimmet, legt sie ordentlich auf eine Schaale, und trägt sie auf.

Man kann auch Hefen-Waffeln auf folgende Art machen: man rühret einen Vierling frischen Butter, mit 3 ganzen Eyern und 1 Dotter, recht stark ab; dann thut man 1 Löffel voll gute dicke Bierhefen, Salz so viel nöthig, und fünf große Eßlöffel voll Mehl dazu; rühret den Teig mit sauer Milch vollends so an, daß er wie ein dünner Spatzenteig ist. Wann er in der Wärme gegangen ist, wird er, wie eben gezeigt worden, in einem Waffeleisen gebacken.

627. Waffeln ohne Bierhefen.

Man rühret ein halbes Pfund Butter, bis er wie Schaum ist. Dann werden nach und nach 6 Eyer, die aber eins nach dem andern zuvor in warmes Wasser gelegt werden müssen, daran ge-

rührt. Wann diese hineingerührt sind, wird 10 Loth vom schönsten weissen Mehle, mit etwas Salz und lauer Milch, wie ein Flädleinteig, aber recht glatt, angerührt, dann unter den gerührten Butter gethan, mit diesem nochmals recht stark gerührt, und wie die andern Waffeln gebacken. Man muß sie nach dem Backen mit gestoßenem Zucker und Zimmet bestreuen, und gleich auf den Tisch geben.

Es können auch noch Waffeln auf folgende Art gemacht werden: Ein gutes Quart recht dicker süßer Raum wird in einer Schüssel mit einem Besen zu lauter Schaum geschlagen, nach und nach werden 4 Eyerdotter und 3 Händevoll vom schönsten weissen Mehle darein gerührt, und ein halber Vierling zergangener Butter, den man aber nur laulicht werden lassen darf, dazu gethan. Dann wird das Weisse von den Eyern zum Schnee geschlagen, und nebst Salz, so viel nöthig, darein gerührt; der Teig mit allem wohl untereinander gemacht, die Waffeln, wie die andern, gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Bey den Waffeln ohne Bierhefen ist zu merken, daß man den Teig probiren muß. Wann die erste Waffel, die man bäckt, schwer und gar dick ist: muß der Teig noch dünner gemacht werden.

628. Man-

628. Mandel-Waffeln.

Es wird ein Vierling Butter mit 6 Eyern recht stark abgerührt; dann 1 Vierling abgeschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, 1 Vierlig schönes weisses Mehl, ein halber Vierling Zucker, und, wems beliebt, etwas klein geschnittene Citronenschaalen und gestoßener Zimmet dazu gethan; mit lauer Milch vollends angerührt, bis der Teig wie ein dicker Flädleinteig ist. Dann werden diese Waffeln, wie bey den ersten gezeigt worden ist, gebacken. Man kann auch klein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschaalen in den Teig thun.

629. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein mürber Butterteig, wie Nr. 176. beschrieben worden ist, Messerrücken dick ausgewärgelt, Papier in der Größe des Waffeleisens geschnitten, und auf den Butterteig gelegt. Wann aus diesem Teige Stücke, nach dem darauf gelegten Muster, geschnitten sind: so bestreicht man eins davon außen herum mit zerkleppertem Ey, streicht bis an den Rand etwas von eingemachten Sachen, als von Hohlbeeren oder Johannisbeeren rc. legt ein anders solches Stück Teig darauf, drückt es neben zusammen, und bäckt es im Waffeleisen, wie die andern Waffeln; so fährt man fort, bis man genug Waffeln hat. Der Butterteig kann auch mit Mandelfülle, wie

bey den Brief-Kuwerts Nro. 611. beschrieben worden ist, kleinen halben Fingers dick gefüllt werden Alle Waffeln müssen, wann sie gebacken sind, mit Zucker und Zimmet bestreuet werden.

630. Kosern.

Man rühret 1 Vierling mit Rosenwasser gestoßene Mandeln mit einem Vierling Zucker, einem Vierling Mehl, 4 Eyern, und so viel saurem Raume an, daß der Teig wie ein dicker Flädleinteig ist; thut klein geschnittene Schaalen von einer halben Citrone, und nach Belieben Zimmet dazu. Dann macht man das Koserneisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, und legt einen guten Löffel voll von dem Teige in die Mitte des Eisens; streicht ihn ein wenig auseinander, drückt das Eisen langsam zu, und läßt es auf dem Feuer oder über Kohlen auf beyden Seiten schön gelb backen. Dann thut man die Kosern heraus, drückt sie über ein Wärgelholz, und wann sie kalt sind, legt man sie auf einen Teller. So fährt man fort, bis der Teig gar ist. Wann 3 oder 4 gebacken sind, bestreicht man das Eisen allemal wieder mit Speckschwarte. Wenn man keinen sauren Raum hat: kann man süßen nehmen; aber dann muß 4 Loth zergangener Butter in den Teig gethan werden.

Man kann sie aber auch auf folgende Art machen: Es wird ein halber Vierling Butter

mit

mit 3 Eyern recht stark gerührt. Dann wird 1 Vierling gestoßener Mandeln, 1 Vierling Zucker, und anderthalb Vierling Mehl, mit 1 Quart guter süßer Milch, noch besser aber mit Raum angerührt, klein geschnittene Citronenschaalen, gestoßener Zimmet und Nägelein werden nach Belieben dazu gethan, und die Kosern, wie eben beschrieben worden ist, gebacken. Wenn man die abgezogenen Mandeln vor dem Stoßen in einer Pfanne schön gelb röstet, und dann erst stößt, wenn sie kalt sind: so werden die Kosern desto kräftiger.

631. Kosern ohne Mandeln.

Man rühret einen Vierling Butter mit 5 Eyern (die aber zuvor eins nach dem andern in warmes Wasser gelegt werden müssen) recht stark ab. Alsdann wird ein Vierling Zucker, ein Vierling Mehl, die Schaale von einer halben Citrone, und der Saft davon, dazu gethan; mit süßer Milch vollends angerührt, bis der Teig wie ein dicker Flädleinteig ist. Dann werden die Kosern, wie die eben beschriebenen, gebacken. Man kann den Teig vorher probiren, damit die Kosern nicht zu dick oder dünne werden.

632. Holippen.

Man rühret 1 Vierling Zucker und 1 Vierling Mehl mit 3 Eyern und so viel Wein an,

daß

daß der Teig wie ein recht dünner Flädleinteig ist; und thut nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, gestoßenen Zimmet und Nägelein dazu. Wann das Eisen heiß gemacht ist, bestreicht man es mit einer Speckschwarte. Dann wird 1 Löffel voll von dem Teige in die Mitte des Holippeneisens gethan, mit dem Löffel ein wenig auseinander gestrichen, das Eisen langsam zugedrückt, und die Holippen auf beyden Seiten schön gelb gebacken. Sobald die Hippen aus dem Eisen genommen ist: so wird sie auf ein dazu gemachtes rundes Hölzlein aufgewickelt. Wann die Holippen kalt ist, wird sie herunter gethan, und so fortgefahren, bis der Teig gar ist. NB. Bey allem, was man in solchen Eisen bäckt, ist zu merken, daß man, ehe das Gebackene daraus genommen wird, zuvor das Eisen am Rande herum mit einem Messer abschaben muß; damit das Schwarze wegfällt.

633. Holippen mit Mandeln.

Es wird ein Vierling abgezogener Mandeln mit süßer Milch klein gestoßen, 1 Vierling Zucker, und eben so viel Mehl, auch klein geschnittene Citronen- oder Pomeranzenschaalen dazu gethan, der Teig mit süßem Raume und 2 Eyern, wie ein dünner Flädleinteig angemacht, im Holippeneisen gebacken, und wie die vorige auf das dazu gehörige Hölzlein aufgewickelt.

Man kann sie aber auch auf folgende Art machen: 1 Vierling Zucker wird mit so viel Rosen-

wasser angefeuchtet, bis er ganz naß ist. Alsdann wird 1 Vierling Mandeln abgezogen, gestoßen, und nebst 1 Vierling Mehl, 1 Quint gestoßenem Zimmet, und der Schaale von einer halben Citrone, klein geschnitten, dazu gethan. Dieß alles wird mit einem ganzen Ey und einem Dotter durcheinander gemacht, 2 Loth zergangener Butter in den Teig gethan, und so eine halbe Stunde stehen gelassen. Sollte er noch zu dick seyn: so kann man noch einen Dotter und ein wenig Rosenwasser daran gießen, und diese Holippen wie die andern backen.

634. Andere Art Holippen.

Man rühret einen Vierling fein gestoßene Mandeln mit einem Vierling Zucker und 2 großen Eyern eine Viertelstunde recht stark ab. Dann wird 3 Loth zergangener Butter, 3 Loth Mehl, klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat und Pomeranzenschaalen, Zimmet und Nägelein dazu gethan; mit diesem der Teig recht durcheinander gemacht, ein Blech mit ein wenig Butter oder Wachs bestrichen, kleine Plätzlein Messerrücken dick von dem Teige mit einem Löffel darauf gestrichen, und im Backofen schön gelb gebacken. Dann werden sie, eins ums andere, vom Blech genommen, und also warm über ein kleines Wärgelholz gedrückt, so lange darauf gelassen, bis sie kalt sind; dann auf einen Teller gelegt.

635. Gehackte Mandel-Hippen.

Es wird ein Teig von Mehl, von einem wenig Zucker, einem Ey und Wasser, wie ein Holippen-Teig, angemacht, und Holippen daraus gebacken. Diese werden aufeinander gelegt, ein Teller darauf gestellt, damit sie gerade bleiben. Alsdann wird ein halbes Pfund Mandeln geschält, und klein gewiegt oder gehackt, ein halbes Pfund Zucker mit 3 großen Eyerweiß wohl gerührt; auch etwas Citronensaft dazu gethan. Dann werden die Mandeln, nebst der Schaale von einer Citrone, 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschaalen, alles würflicht geschnitten, nebst gröblich gestoßenen Zimmet und Nägelein, nach Belieben, dazu gethan. Dieß alles wird recht durcheinander gemacht, die schon gebackenen Hippen werden schön rund geschnitten, von dem Teige überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Backofen schön gelb gebacken, und sobald sie aus diesem kommen, über ein Wärgelholz gekrümmt.

636. Anis-Brod.

Man nimmt einen gemessenen halben Vierling Mehl, 3 Vierling Zucker, 3 Loth Anis, 2 Loth Fenchel, 1 Quint gestoßenen Zimmet, und eben so viel gestoßene Kardemomen; 4 Loth Pomeranzenschaalen, 4 Loth Citronat, und von einer Citrone die Schaale. Dieß wird klein geschnitten, mit dem Mehl, mit vier Löffel voll gu-

ter

ter dicker Bierhefen, und mit ohngefähr einem Seidlein lauer Milch zu einem dicken Teige angemacht. Wann dieser recht geklopft ist, läßt man ihn ein wenig gehen. Dann wird er auf dem Nudelbrette zu großen langen Wärgeln gemacht. Diese werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech nicht nahe aneinander gesetzt, und wann sie noch einmal gegangen sind, im Backofen schön gelb gebacken; des andern Tags zu Schnitten zerschnitten, und diese im Backofen gelb gemacht.

637. Gogelhopfen im Schmalz gebacken.

Wenn man einen übrig gelassenen Gogelhopfen hat, schneidet man guten Fingers dicke Stücke herab. Aus diesen schneidet man 2 Fingers breite und 3mal so lange Stücklein. Dann legt man diese in eine flache Schüssel; zerkleppert, wann man einen Teller voll von dem Gebackenen haben will, 3 Eyer, mit einer Kaffeeschaale voll süßen Raum und einem Löffel voll Zucker; gießt dieses über den zerschnittenen Gogelhopfen herum, und läßt ihn eine Zeitlang so liegen. Dann wendet man die Stücklein um, und wann sie durch und durch angefeuchtet sind, bäckt man sie aus heißgemachtem Schmalze schnell heraus, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und trägts so trocken auf; oder man kann auch eine süße Wein-Soose daran machen.

638. Gebackene Morgeln.

Man nimmt eine Kalbs- oder Schafslunge, wäscht sie sauber, und siedet sie in gesalzenem Wasser, aber nicht zu lange, daß sie nicht hart wird. Dann thut man sie heraus, läßt sie ablaufen, und wieget oder hacket sie recht fein; thut sie in eine Schüssel, und rühret sie mit einer Handvoll Semmelmehl und 2 bis 3 Eyern an. (Man muß aber Achtung geben, daß der Teig nicht zu dünne wird: denn man muß die Morgeln mit der Hand machen können.) Thut nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, Salz, Muskatennuß oder Blüthe, und ein klein wenig Pfeffer dazu, und machet alles recht durcheinander. Dann formirt man Morgeln daraus. Oben müssen sie zugespitzt, unten ein wenig dick, und nicht gar lang seyn. Man kann sie so machen, daß sie völlig wie gewachsene Morgeln aussehen. Dann macht man ein wenig Teig von einem Eyerdotter und Mehl an, (er muß aber ein wenig gesalzen werden) wärgelt ihn ganz dünne aus, schneidet Fingers breite Stücklein daraus, und windet diese um eine Spindel, daß sie wie Morgelstiele aussehen. Von diesen Stielen stecket man ganz langsam in jede gemachte Morgel einen, und bäckt die Morgeln nach und nach schön gelb heraus. NB. Sie können zum Garniren des eingemachten Fleisches gebraucht werden; oder man kann sie in einer von den beschriebenen Soosen aufkochen, und als eine besondere Speise auftragen.

Man

Man kann auch süße Morgeln von Ziweben, Mandeln, Zucker, Zimmet, klein geschnittenen Citronenschaalen und Semmelmehl auf die nemliche Art machen; mit Eyern verrühren, und auch eben so formiren. Wann sie, wie die ersten, gebacken sind: so kann man sie trocken, oder in einer süßen Soose, auftragen.

639. Gefüllte Schmalz-Kräpflein.

Es werden 4 Eyerdotter mit 4 Löffel voll saurem oder süßem Raum, und ein wenig Salz, verkleppert; mit Mehl so dick angerührt, daß man den Teig auswärgeln kann. Dann wird 1 Vierling Butter darauf herum geschnitten, und wie ein anderer Teig übergeschlagen. Daraus kann man so große oder kleine Kräpflein, als man will, schneiden; sie mit Eingemachtem, oder mit einer Mandel-Fülle füllen; wann sie außen herum recht zugedrückt sind, im Schmalz schön gelb heraus backen; und wann sie abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmet bestreuen. Diese Kräpflein können auch mit Ey bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Zucker bestreut, und im Backofen gebacken werden.

640. Gebrühte Küchlein.

Man macht ohngefähr 1 Seidlein Milch in einer messingenen Pfanne siedend, und thut ein Stücklein Butter darein. Wann dieser zergangen ist, wird mit der Hand unter beständigem

Umrühren vom schönsten weissen Mehle so viel in die Milch gesäet, bis der Teig wie ein dicker Spatzenteig ist. Nun läßt man ihn so lange auf dem Feuer, unter stätem Umrühren, abtrocknen, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann wird er in eine Schüssel herausgethan, ein wenig gesalzen, und so viel Eyer daran gerührt, bis der Teig zwar dünne ist, aber nicht läuft. Hierauf wird Schmalz in einer Pfanne nicht allzuheiß gemacht, die Küchlein werden schön rund mit einem Löffel hineingelegt, und unter beständigem Schütteln auf dem Feuer langsam gebacken. Beym Herausnehmen aus der Pfanne legt man sie auf Schnitten von schwarzem Brode, daß das Schmalzige abläuft, dann werden sie erst auf eine Schüssel gelegt, und mit Zucker bestreut. Man kann auch eine Handvoll kleine Weinbeere in den Teig thun. NB. Bey allen gebrühten Teigen ist es gut, wenn man die Eyer, ehe man sie einschlägt, eins nach dem andern in warmes Wasser legt: denn der Teig nimmt sie eher an.

641. Ringe von gebrühtem Teige.

Es wird ein Seidlein (kleine ½ Maas) Milch mit einem Stücklein Zucker, eines kleinen Hühnereyes groß Butter, Citronenschaalen, und einem Stücklein ganzen Zimmet, eine halbe Viertelstunde gesotten. Dann werden mit einem Schaumlöffel die Citronen und der Zimmet herausgethan, und so viel Mehl unter stätem Umrühren in die Milch gesäet, bis der Teig ganz dick ist. Wann

er nun auf dem Feuer wohl abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel herausgethan, und so viel Eyer, eins nach dem andern, hineingerührt, bis man den Teig wärgeln kann. Dann wird auf ein Nudelbrett Mehl gethan, und von dem Teige 2 Finger lange und guten Fingers dicke Wärgeln daraus gemacht; wie ein Ring rund umgebogen, und beyde Enden mit ein wenig Eyerweiß zusammen geklebt. Wann etliche fertig sind, wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, und ein Ring oder mehrere hineingethan. Sind sie ein wenig im Schmalze gelegen, und haben eine Haut: so nimmt man sie heraus, und macht mit dem Messer rings herum Schnitte; thut sie wieder in das Schmalz, und läßt sie unter stätem Umschütteln langsam backen, bis sie gelb sind. Dann nimmt man sie heraus, und bestreuet sie mit Zucker.

642. Aepfel-Küchlein.

Hiezu sind die sogenannten Backäpfel (Brätlinge) die besten. Wann sie geschält sind, kann man sie zu Scheiben oder Schnitzen schneiden. Alsdann wird folgender Teig angemacht: Man nimmt nach Belieben Mehl, je nachdem man viel oder wenig backen will. Zu 4 großen Löffeln voll Mehl, welche mit Wein angemacht werden, wird einer wälschen Nuß groß Schmalz siedend heiß gemacht, und an den Teig gegossen. Wann dieses recht hineingerührt ist, wird von 3 Eyern das Weisse, und ein großer Kaffeelöffel voll Zu-

cker dazu gethan, und der Teig mit Wein vollends angerührt, daß er nicht zu dick noch zu dünne ist; sondern er muß so seyn, daß, wenn man die Aepfel in den Teig eintunkt, nicht alles davon abläuft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt so viel Aepfel hinein, daß sie nicht zu nahe aneinander kommen, bäckt sie schön gelb heraus, und so fährt man fort, bis der Teig gar ist. NB. Wann man viel bäckt, so muß man öfters wieder frisches Schmalz zu dem vorigen thun; sonst wird es zu schwarz, und also das Backwerk nimmer schön. Man kann den Teig zu Aepfelküchlein auch nur mit siedend gemachtem Wein und ein wenig Zucker anrühren, und wann er so ist, daß, wenn man die Aepfelschnitze darein tunkt, etwas daran bleibt: so ist er zum Backen recht. Wer nicht Wein nehmen will, kann den Teig auch nur mit kaltem weissem Bier und etlichen Eyern anrühren. Sie werden auch schön.

643. Aepfel-Strauben.

Man macht zu diesen den nemlichen Teig an. Die Aepfel werden würflicht geschnitten, und wann es 6 bis 8 große Aepfel sind, 1 Vierling sauber gewaschene Weinbeere, eben so viel Ziweben, 1 Vierling abgeschälte und in 3 Theile länglicht geschnittene Mandeln, und etliche kleine Eßlöffel voll Zucker, alles in den Teig gethan, und mit diesem recht durcheinander gemacht. Dann werden mit einem kleinen Schaumlöffel

Küch-

Küchlein in heißgemachtes Schmalz gelegt, und diese langsam, aber recht rösch, gebacken. Bey diesem Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen, als daß man nur die Aepfel mit dem übrigen hineinrühren kann, dieses aneinander kleben bleibt, und die Küchlein im Backen nicht zerfahren; sonst sind diese Aepfel-Strauben gar schwer, und nicht gut.

644. Zucker-Strauben.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 3 Löffel voll Wein, und eben so viel Rosenwasser. Dieses rührt man mit Eyerweiß vollends an, daß der Teig etwas dünner, als ein anderer Straubenteig ist. Dann macht man Schmalz in einem so großen Pfännlein, als man die Strauben haben will; heiß; thut von dem Teige in ein kleines Trichterlein mit 3 Röhren, und läßt es in das heißgemachte Schmalz laufen. Wann jede Straube auf beyden Seiten gelb gebacken: legt man sie über ein Wärgelholz, daß sie gebogen wird, und wann sie ein wenig erkaltet ist, wird sie auf einer Schüssel mit Zucker und Zimmet bestreut. So fährt man fort, bis der Teig gar ist.

Man kann zu diesen Strauben den Teig auch noch auf folgende Art machen: Man nimmt, je nachdem man viele oder wenige Strauben backen will, 1 Seidlein oder weniger Wein; läßt ihn in einer Pfanne mit ziemlich viel Zucker, einem Stücklein ganzen Zimmet, und einer Citronen-

schaalen eine halbe Viertelstunde lang kochen. Dann wird Zimmet und Citronenschaalen herausgethan, 10 bis 12 Loth vom schönsten weissen Mehl recht glatt damit angerührt, und mit Eyerweiß vollends so dünne gemacht, daß der Teig läuft. Dann werden diese wie die vorige gebacken.

645. Strauben von gebrühtem Teige.

Man macht ein Quart Milch, mit einem Stücklein Butter eines halben Hühnereyes groß, siedend, säet unter stätem Umrühren ohngefähr 7 Rührlöffel voll Mehl darein; trocknet den Teig auf dem Feuer so lange ab, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann wird er in eine Schüssel gethan, gesalzen, und mit so viel Eyern angerühret, bis er läuft. Hierauf läßt man ihn durch einen Trichter in eine so große Pfanne, als man die Strauben haben will, in heißgemachtes Schmalz laufen, und bäckt sie schön gelb heraus. NB. Es ist gut, wenn man alles aus dem Schmalz Gebackne zuerst auf eine flache Schüssel auf Schnitten von schwarzem Brode legt, und wann es da abgelaufen ist, erst auf einer andern Schüssel mit Zucker bestreut.

646. Spritzen-Gebackenes.

Man siedet ein Quart Milch, mit eines halben Hühnereyes groß Butter und einem Stücklein Zucker, ein klein wenig. Dann säet man so viel recht schönes weisses Mehl unter stätem Umrühren

rühren darein, bis der Teig ganz dick ist. Wann er auf dem Feuer wohl abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel herausgethan, ein wenig gesalzen, und 4 bis 5 Eyer, eins nach dem andern, darein gerührt. Dann wird Schmalz in einem Pfännlein so groß, als man es zu Strauben braucht, nicht gar zu heiß gemacht; die dazu gehörige Spritze halb voll gefüllt, in der Rundung in der Pfanne herum gedrückt, und unter stätem Schütteln langsam gebacken. Bey dem ersten Gebackenen muß man sehen, ob der Teig zu dick oder zu dünne ist. Wann es schwer ist, so ist der Teig zu dick; fällt es aber nach dem Backen zusammen: so ist der Teig zu dünne, und man muß daher sehr Achtung geben, daß man beym ersten Anrühren den Teig nicht zu dünne macht. Man kann ihn mit einem ganzen oder halben Ey noch immer nachhelfen. Wann alles gebacken ist, legt man es ordentlich auf eine Schüssel, und streuet Zucker darauf.

647. Reis-Küchlein.

Man kocht den Reis in Milch ganz dick. Dann läßt man ihn kalt werden. Wann dieß geschehen ist, thut man nach Belieben Zucker und Zimmet, nebst ein wenig Semmel- und rechtes Mehl, daran, und rühret dieß alles mit so viel Eyern an, bis der Teig so ist, daß man in der Hand lange oder runde Küchlein daraus machen kann. Diese werden in ein nicht gar zu heißes

Schmalz gelegt, langsam schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

648. Kirschen-Küchlein.

Es werden 4 Löffel voll Mehl mit guter süßer Milch angemacht, wie ein dünner Spatzenteig. Dann wird einer guten wälschen Nuß groß Schmalz siedend gemacht, an den Teig gegossen, und recht hineingerührt. Nun werden 2 ganze Eyer, und 1 bis 2 Dotter daran geschlagen, daß der Teig wie zu den Aepfelküchlein in der Dicke ist. Zu so viel Teig kann man ohngefähr einen Teller voll Kirschen abzopfen, und solche in den Teig rühren. Dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Schaumlöffel darein getunkt; und, wann das Schmalz davon abgelaufen ist, damit kleine runde Küchlein, aber nicht zu viel auf einmal, in das Schmalz gelegt. Wann diese schön rösch gebacken sind, werden sie auf Brodschnitten gelegt; und wann sie abgelaufen sind, auf einer Schaale mit Zucker und Zimmet bestreut. Man kann statt der Kirschen auch geklaubte Hohlbeere in den Teig thun, und auf die nemliche Art backen. Oder man kann 6 bis 8 Kirschen mit einem Faden an den Stielen zusammen binden, in den Teig tunken, und aus heißem Schmalze schnell herausbacken.

649. Zwetschgen zu backen.

Man nimmt frische oder dürre geschälte Zwetschgen, thut die Steine heraus, und füllet

dagegen in jede eine geschälte Mandel. Dann macht man von 4 Löffeln voll Mehl, 1 oder 2 Eyerklaaren, und Wein, einen Teig in der Dicke wie zu Aepfelküchlein an; tunkt die Zwetschgen eine nach der andern darein, und bäckt sie in heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus. Wann sie abgelaufen sind; so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

650. Ganze Aepfel zu backen.

Schäle Porstdorfer- oder andere gute Aepfel, die nicht gar groß sind, so viel als beliebt; schneid oben Deckel davon ab, und höhle das Kernhaus heraus. Dann mache eine Mandel-Fülle von fein gewiegten Mandeln, von ein wenig im Schmalz gelb geröstetem Semmelmehle, kleinen Weinbeeren, Zucker und Zimmet; feuchte es mit etlichen Tropfen Wein an, und fülle die ausgehöhlten Aepfel damit aus. Mache die Deckel mit so klein als möglich geschnittenen hölzernen Sprieslein wieder darauf, und rühre einen Teig an, wie bey den Aepfelküchlein Nr. 642. beschrieben worden ist; kehre die Aepfel darinnen um, und backe sie aus nicht gar heißgemachtem Schmalze langsam schön gelb heraus. Man kann sie, mit Zucker und Zimmet bestreut, trocken auftragen; oder eine süße Weinsoose daran machen, und die gebackenen Aepfel mit Mandeln bestecken.

651. Gebackene Artischocken.

Man nimmt 2 Händevoll Mehl, thut es in eine Schüssel; salzet es ein wenig, und schneidet ein Stück Butter eines Hühnereyes groß darein; macht es mit ein wenig Milch und einem Ey, zu einem festen Teige untereinander; wärgelt es aus, und überschlägt den Teig etlichemale, wie einen Butterteig; läßt ihn eine Stunde ruhen, und wärgelt ihn noch einmal Messerrücken dick aus; sticht mit einem Quartglas runde Plätzlein aus; tunkt mit einem Finger in ein zerkleppertes Ey, bedupft ein Plätzlein in der Mitte, legt wieder eines darauf, bis es 4 oder 5 sind. Alle müssen in der Mitte mit Ey bedupft und angedrückt seyn. Dann macht man mit einem Messer ringsum Schnitte in den Teig, aber nicht gar zu tief; bäckt sie schön gelb aus heißgemachtem Schmalze, thut oben in die Mitte etwas Eingemachtes, und bestreut sie mit Zucker: so sehen sie aus wie Artischocken.

652. Gebackener Crem.

Sied ein Quart Milch mit einem Stücklein Zucker, mit Citronenschaalen und ganzem Zimmet, eine Viertelstunde. Stelle es vom Feuer, und laß es kalt werden. Dann zerkleppere 5 Eyer, gieß die Milch nach und nach daran, bestreich ein langes Blech mit einem Rande mit Butter; bestreue es mit Semmelmehl, fülle das Zerklepperte

perke darein, und stelle es so lange auf heiße Asche, bis es gestanden ist. Oben muß man einen Deckel darauf decken, und auf diesen auch ein wenig Kohlen thun. Wenn der Crem fest gestanden ist, schütte ihn auf einen hölzernen Deckel, schneide dicke Schnitten daraus, bestreue sie mit Mehl, und backe sie aus heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus. Wann alles gebacken ist, bestreue es mit Zucker und Zimmet. Der Teig muß beym Einfüllen im Geschirre 2 Finger dick seyn.

653. Keil-Gebackenes.

Schneid französisches Brod (oder Wecke) der Länge nach zu 6 oder 8 Theilen: und jeden Theil noch einmal überzwerch entzwey; mache Schmalz in einer Pfanne heiß, tunke so viele Stücke, als du glaubst, daß in der Pfanne gebacken werden können, in Wein; bestreue sie mit weissem Mehle, und backe sie aus heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus: bestreue sie, also warm, recht stark mit Zucker und Zimmet, und trag sie auf.

654. Löffel-Küchlein.

Rühre 3 gute Löffel voll Mehl, mit 3 Eyern, ein wenig Zucker, nach Gutdünken Salz und Milch, an; daß der Teig wie ein dünner Flädleinteig ist. Dann mache Schmalz in einem kleinen Pfännlein heiß, lege einen eisernen Schöpflöffel darein. Wann dieser heiß ist, so thu ihn her-

heraus, und laß ihn ablaufen; tunke ihn in den Teig, und lege ihn in das heiße Schmalz. Wann das Küchlein halb gebacken ist, schüttle es vom Löffel ab; laß es vollends gelb werden, und lege es mit einer Gabel auf einen Teller heraus, bestreue es mit Zucker, und trag es auf. Wems nicht beliebt, Zucker in den Teig zu thun, der kann ihn auch weglassen.

655. Faßnacht-Küchlein mit Hefen.

Es wird ein Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, 2 Eyer zerkleppert, und eines Hühnereyes groß zergangener Butter daran gerührt. An dieses wird noch ein wenig Mehl gegossen, und, nebst 2 Löffel voll Bierhefen, das Mehl mit angemacht, nach Gutdünken gesalzen; und wann er so wie ein dicker Spatzenteig ist, so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Dann wird eine Handvoll kleiner Weinbeere darein gerührt, und so läßt man den Teig gehen. Wann dieß geschehen ist, läßt man ein Stücklein Schmalz in einem Pfännlein zergehen; tunkt, nachdem man sich die Hände sauber gewaschen hat, die Finger darein; und ziehet aus dem Teige kleine runde Küchlein davon aus, welche man in heißem Schmalze schön gelb heraus bäckt. Man kann den Teig auch ein wenig wirken, 2 Messerrücken dicke Plätze auswärgeln; mit dem Küchlein-Rädlein viereckigte Stücklein daraus schneiden, und so backen.

Man kann auch Fastnacht-Küchlein auf folgende Art machen: Zwey Eyer werden mit ein wenig Salz, und einem spitzig gemessenen Quart Milch zerkleppert: und darein wird so viel Mehl gerührt, bis der Teig so ist, daß man ihn auswärgeln kann. Wann er ausgewärgelt ist, wird ein Vierling Butter auf der Hälfte von dem Teige herum geschnitten; die andere Hälfte darüber gelegt, und so der Teig 3mal überschlagen; alsdann eines Messerrücken dick ausgewärgelt, mit einem Küchlein-Rädlein ausgeschnitten, und gebacken.

Noch anders, und zwar süß, werden sie auf folgende Art gemacht: Nimm 3 Eyerdotter, 1 Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll Rosenwasser, und 1 Löffel voll süßen oder sauren Raum. Mache dieses mit Mehl an, wirke 2 Laiblein daraus, wärgle sie so dünne als möglich aus, lege die 2 Kuchen aufeinander, und wärgle sie noch einmal ein wenig aus; schneid mit dem Küchlein-Rädlein, nach Belieben große oder kleine, vierseckigte Stücklein davon, und backe sie aus heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus.

656. Gebackene Hirsch-Hörnlein.

Man nimmt 6 Loth Mehl, einen halben Vierling Butter, eben so viel Zucker, nach Belieben gestoßenen Zimmet, und klein geschnittene Citronenschaalen; macht dieses in einer Schüssel, oder auf einem Nudelbreite, mit einem ganzen Ey und einem

einem Dotter untereinander. Sollte der Teig zu fest seyn: so kann ein wenig Milch dazu genommen werden. Dann wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, 2 Messerrücken dick ausgewärgelt, eines kleinen Fingers breite Streifen daraus geschnitten, und diese mit der Hand rund gewärgelt. Von diesen werden zweyer kleinen Finger lange Stücklein abgeschnitten, jedes in der Mitte so zusammen gebogen, daß es oben auseinander steht. In diese zwickt man mit einer Scheere an verschiedenen Orten hinein, daß sie wie natürliche Hirschgeweyh aussehen, und bäckt sie aus heißgemachtem Schmalze langsam heraus. Man kann aus diesem Teige auch kleine runde Kränzlein machen, und diese auch mit der Scheere an der Seite einzwicken.

657. Schneeballen.

Man nimmt 2 ganze Eyer und 2 Dotter, 2 Löffel voll süße Milch, ein wenig Salz, und eines kleinen halben Hühnereyes groß zergangenen Butter: rühret es mit Mehl zu einem festen Teige an, und wirket auf einem Nudelbrette so kleine Laiblein davon aus, daß die ausgewärgelten Plätze nicht größer, als ein kleines Zinnteller sind. Dann schneidet man Schnitte hinein, eines guten Fingers breit auseinander; aber nicht ganz hinaus; nimmt einen Strich auf den Rührlöffel, den andern läßt man liegen, und so fort, bis die geschnittenen Streifen gar sind; legt diese in

recht

recht heißes Schmalz, bäckt sie blaßgelb heraus, und streuet Zucker darauf. Die Pfanne darf nicht größer seyn, als daß man einen Schneeballen auf einmal backen kann. Zu 2 bis 3 Schneeballen, jeden eines kleinen Tellers groß, rechnet man gemeiniglich ein Ey.

658. Hobelspäne im Schmalz gebacken.

Stoß einen halben Vierling abgezogene Mandeln, mit ein wenig Rosenwasser, ganz zart. Thu einen halben Vierling Mehl, von 4 Eyern das Gelbe, und ein ganzes Ey, nebst 2 Loth Zucker, und eines halben Hühnereyes groß Butter dazu; mache den Teig mit süßem Raume vollends an, bis man ihn auswärgeln kann, und der Teig wie ein Schneeballenteig ist; wärgele kleine Plätze, wie zu Schneeballen, davon aus; schneid mit dem Küchlein=Rädlein Streifen 2 gute Fingers breit daraus, und backe sie schnell aus heißem Schmalze. Endlich bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

659. Gebackene Mandeln.

Rühre 3 Eyerdotter, 1 Ey und 1 Vierling Zucker recht durcheinander. Thu die Schaale von einer Citrone klein geschnitten, und den Saft von einer halben dazu, und laß einer wälschen Nuß groß Butter zergehen. Wenn dieser auch hineingerührt ist, so säe unter stätem Umrühren Mehl darein, so viel als es annimmt; wärgele den Teig guten Messerrücken dick aus, und

stich

stich mit einem dazu gemachten blechernen Model Mandeln davon aus. Diese backe aus heißgemachtem Schmalze heraus.

Auf andere Art. Ein Vierling abgezogener Mandeln wird mit Rosenwasser gestoßen, alsdann mit einem Vierling Zucker und 2 Eyern eine Viertelstunde gerührt, ein halbes Pfund Mehl dazu gethan; und wann dieses auch darein gerührt ist, auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett herausgethan; 2 Messerrücken dick ausgewärgelt, mit den dazu gehörigen Mödeln ausgestochen; und aus heißgemachtem Schmalze schön gelb, aber langsam, gebacken. Man kann auch gestoßenen Zimmet und Nägelein, und klein geschnittene Citronenschaalen, in den Teig thun.

Noch anders kann man die gebackene Mandeln also machen: Man nimmt 3 Eyerdotter, 1 Löffel voll Kirschengeist, 1 Löffel voll Zucker; macht dieses untereinander, und rühret so viel Mehl darein, daß man den Teig wirken kann. Alsdann werden sie, wie die andern, gemacht, und gebacken.

Man kann auch 3 Loth gestoßene Mandeln, und 3 Loth Zucker mit einem Eyerdotter anrühren, nach Belieben Citronenschaalen, Zimmet und Nägelein in den Teig thun; mit Mehl anmachen, wirken, und wie die andern backen. Wems beliebt, kann die gebacknen Mandeln, sobald sie aus der Pfanne genommen worden und abgelaufen sind, mit gestoßenem Zucker und Zimmet bestreuen.

660. Man

660. Mandeln und Ziweben zu backen.

Fädle einen ½ Ellen langen Faden in eine Nähnadel, und stich abgeschälte Mandeln und Ziweben, wechselsweise eine um die andere, damit durch; dann mache ein wenig Teig von Mehl, Eyern, Rosenwasser, Zucker und süßen Raum an. Tunke die angefaßten Mandeln und Ziweben darein, und backe sie aus heißgemachtem Schmalze schön gelb heraus. Wann sie abgelaufen sind, schneide die Fäden davon, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

661. Tobacks-Rollen.

Mache einen mürben Butterteig, und laß ihn so lange ruhen, bis Folgendes geschehen ist: Nimm ein halbes Pfund Ziweben, ein halbes Pfund kleine Weinbeere; koche sie mit einem Glas Wein, bis sie keine Brühe mehr haben; thu ein halbes Pfund Mandeln, wovon die eine Hälfte gestoßen, und die andere Hälfte geschnitten ist, nebst 4 Loth klein geschnittenem Citronat und 4 Loth Pomeranzenschaalen, dazu; rühre dieß alles mit 4 Eyern an, wärgle den Butterteig guten Messerrücken dick aus, und bestreich ihn damit; schneid so breite Riemen davon, als das dazu gemachte Holz ist; bestreich es mit Butter, wickle den Teig darauf, umbinde es mit Bindfaden, lege es in siedheißes Schmalz, und laß die Tobacksrollen auf dem Holze, eine um die andere, schön gelb backen; lege sie auf Brod-

schnitten, und wann sie abgelaufen sind: so bestreue sie in- und auswendig mit gestoßenem Zucker und Zimmet.

662. Kleine Tobacks-Rollen.

Ein halbes Pfund Mehl, ein halber Vierling abgezogene und gestoßene Mandeln, 1 Vierling Zucker, ein halber Vierling Butter, ein halbes Gläslein Wein, und 4 bis 5 Löffel voll saurer Raum wird recht durcheinander gemacht; ein wenig gestoßener Zimmet, Muskatennuß und Nägelein dazu gethan, und der Teig so angemacht, daß man ihn auswärgeln kann. Wann er nun eines Messerrücken dick ausgewärgelt ist: werden kleine dazu gemachte Hölzlein mit Butter bestrichen; der Teig zu Streifen so breit, als die Hölzlein lang sind, geschnitten; diese damit umwickelt, wie die großen Tobacksrollen gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

663. Zimmet-Rollen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, 1 Vierling Butter, 4 Loth abgeschälte und zart gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet. Macht dieß alles mit etlichen Löffeln voll saurem Raum, und eben so viel Wein, zu einem dicken Teige, wirket davon ein Laiblein, aber ja nicht fest; wärgelt es aus, überschlägt es ein paarmal, und läßt es eine Weile stehen, dann wärgelt man es wieder kleinen Fingers dick aus, und bestreuet den ausge-

wär-

wärgelten Teig dick mit gestoßenem Zimmet; schneidet 3 Finger breite Streifen daraus, und umwickelt kleine 4 Finger lange und Daumen dicke dazu gemachte Hölzlein damit; umbindet sie mit einem Bindfaden, und bäckt sie in heißem Schmalze schön gelb heraus. Sollen sie noch besser werden, so kann man sie, nach dem Backen, mit eingemachten Hohlbeeren füllen.

664. Spiegel-Küchlein.

Es werden Oblaten zu 3 Finger breiten und eben so langen viereckigten Stücklein geschnitten; allemal eins davon in der Mitte mit etwas Eingemachtem oder mit Citronenmark, welches aber eine Stunde vorher recht stark mit Zucker bestreut werden muß, gefüllt. Das andere Stücklein wird darauf gelegt, und dann folgender Teig gemacht. Man brühet, wenn man viel Küchlein machen will, 4 Löffel voll Mehl mit so viel siedender Milch an, daß es ein dicker Teig ist, den man kaum rühren kann. Nach und nach rührt man 3 Eyer, eins um das andere, darein; salzet den Teig ein wenig, und gießt einer wälschen Nuß groß siedend Schmalz darein. Hierauf werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zusammengehalten, rings herum nicht gar Fingers breit in den Teig getunkt, im Schmalz gebacken, und mit Zucker bestreut.

665. Zwieback.

Rühre 6 Eßlöffel voll Mehl mit Milch, einem Löffel voll Kirschengeist, und 7 Eyern an,

wie einen Fládleinteig; bestreich ein Blech mit einem Rande mit Butter, bestreue es mit Semmelmehl, und gieß den Teig 2 Finger hoch darein; stelle es in glühende Asche, decke es zu, und lege auf den Deckel auch ein wenig Kohlen. Wann es fest wird oder so gestanden ist, daß man es heraus thun kann: so wende das Blech um, schneid das Gebackene zu viereckigten Bröcklein; mach ringsum in der Mitte einen Schnitt, aber nicht ganz durch; back es im Schmalz nicht gar zu schnell heraus, und bestreu es mit Zucker und Zimmet.

666. Finger-Nudeln.

Hiezu wird der mürbe Teig, wie bey dem Zwetschgen-Kuchen Nr. 591. gemacht; nur mit dem Unterschiede, daß zu anderthalb Pfund Mehl ½ Pfund Butter und 4 Eyer genommen werden. Wann der Teig gegangen, und nach diesem ein wenig gewirkt ist, macht man Fingers lange, und eben so dicke Wärgeln daraus; läßt diese noch ein wenig gehen, bäckt sie aus heißgemachtem Schmalze langsam gelb heraus, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man kann diese Nudeln auch in eine dick mit Butter bestrichene Bratpfanne, worein Quer-Fingers hoch siedende Milch gegossen worden ist, nebeneinander legen, und sie im Backofen backen.

667. Doppen-(Klumpen-) Nudeln.

Man rühret 6 Eßlöffel voll Doppen mit 3 bis 4 Eyern, und eines Hühnereyes groß zergan-

gangenen Butter recht stark ab. Dann werden 2 Löffel voll gute dicke Bierhefen, eine Kaffeeschaale voll saurer oder süßer Raum, und Salz so viel nöthig, dazu gethan; mit recht schönem weissen Mehl zu einem dicken Teige angemacht; und noch so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält. Wann er gegangen ist, macht man eben solche Nudeln, wie vorher beschrieben worden ist, daraus; und bäckt sie auf die nemliche Art. Man kann sie auch noch kleiner machen, und zum Gemüs, als zu Lattucken oder Wörsing, geben.

668. Gebackne wälsche Nüsse.

Man machet einen Teig von weissem Mehle, Zucker und Zimmet, Rosenwasser und Eyern, so dick an, daß man ihn wärgeln kann. Dann schneidet man aus diesem, nicht gar zu dünne gewärgelten, Teige kleine Stücklein; drücket sie in wohl gereinigte, und mit Mehl bestreute Nußschaalen; und macht eine Fülle von so klein als möglich geschnittenen abgezogenen Mandeln, Ziweben, kleinen Weinbeeren, Pomeranzenschaalen, und Citronat. Wann alles klein geschnitten ist, wird es noch einmal gewiegt oder gehackt, mit ein wenig Zucker durcheinander gemacht; die beyden halben Nußschaalen damit ausgefüllt, der Teig außen herum mit Eyerklaar bestrichen; allemal 2 recht fest zusammen gedrückt, der übrige Teig davon abgeschnitten; die Nuß behutsam aus den Schaalen herausgenommen, und schön gelb aus heißgemachtem

Schmalze gebacken, hernach mit gestoßenem Zimmet bestreut.

669. Schwedisches Brod.

Ein Vierling abgezogene Mandeln werden mit Rosenwasser gröblicht gestoßen, ein halbes Pfund geriebener und gesiebter Zucker, 1 Quint Zimmet, 1 Quint Nägelein, 1 Quint Muskatenblühe, 1 Quint Kardemomen, und ein halbes Quint Pfeffer auch gröblicht gestoßen, und nebst 4 Loth Mehl dazu gethan; ein Ey daran geschlagen, und mit diesem recht durcheinander gemacht. Dieser Teig wird auf einem Nudelbrette ein wenig gewirkt, kleinen halben Fingers dick ausgewärgelt, mit einem ganz kleinen Trinkgläslein zu Plätzlein ausgestochen; diese werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und gebacken. Wann sie aus dem Ofen kommen, läßt man sie ein wenig erkalten, und macht folgendes Eis darauf: Man zerklopft ein halbes Eyerklaar zum Schaum, rührt 4 Loth vom schönsten weissen gesiebten Zucker darein, thut etliche Tropfen Citronensaft dazu, und wann es eine Viertelstunde recht stark gerührt ist: überstreicht man die Laiblein damit, bestreut sie mit gröblicht gestoßenem Zuckerkandi, Anis und Fenchel, und läßt sie in gelinder Wärme trocknen.

670. Citronen-Brod.

Nimm von 2 Eyern das Weisse, und schlag es zu einem dicken Schnee; säe 1 Vierling gesiebten

siebten Zucker darein, und rühre es mit diesem noch eine Viertelstunde recht stark. Dann thu die Schaale von einer halben Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, nebst dem Safte, auch 1 Vierling vom schönsten weissen Mehl daran, wirke es auf dem Nudelbrette nur so viel, daß es ausgewärgelt werden kann, und wärgle es einen kleinen Fingers dick aus. Stich Plätzlein, wie beym vorigen, aus; lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreich sie mit Eyerweiß, bestreue sie mit Zucker, und laß sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.

Es kann auch auf folgende Art gemacht werden: Man schlägt 2 Eyerklaar zu Schaum. Indessen wird 1 Vierling abgezogener Mandeln recht zart gestoßen, und dieser nebst einem halben Pfunde gesiebten Zucker, und von 2 Citronen die Schaalen und der Saft zu den Eyerklaaren gethan. Wann dieses alles recht durcheinander gerührt ist: wird so viel vom schönsten weissen Mehle oder Stärkmehl dazu gethan; wie die erstern ausgestochen, auf ein mit wessem Wachs bestrichenes Blech gelegt, und gebacken.

671. Belgrader-Brod.

Es wird ein halbes Pfund abgezogener Mandeln zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, Mehl und Zucker ein jedes eben so viel, 1 Loth gestossener Zimmet, 1 Quint Nägelein, von einer Citrone die Schaale klein geschnitten, und 2

Messerspitzen voll feine Potasche, alles in eine Schüssel zusammen gethan; 2 bis 3 Eyer daran geschlagen, und mit diesen der Teig recht durcheinander gemacht; auf ein Nudelbrett herausgethan, mit ein wenig Mehl zu einem Laiblein rund gemacht: dann kleinen Fingers dick ausgewärgelt, Stücklein eines Fingers lang und 2 Finger breit davon geschnitten; auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, und im Backofen schön gelb gebacken.

Dieses Gebackene kann auch also gemacht werden: Man rührt ein Ey und 3 Dotter mit einem Vierling Zucker eine kleine halbe Stunde lang; thut nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat, Pomeranzenschaalen und Gewürz dazu; rührt zuletzt einen Vierling Mehl darein, und setzt es auch so auf, wie das Belgrader-Brod.

672. Kleien-Brod.

Man stößt anderthalb Vierling abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ganz fein, thut anderthalb Vierling gesiebten Zucker, 4 Loth so klein als möglich geschnittenen Citronat, 4 Loth Pomeranzenschaalen: die Schaale von einer halben Citrone klein geschnitten, 1 Quint gestoßene Nägelein, und eben so viel Zimmet dazu; rühret dieß alles mit dem Weissen von 3 Eyern, welches aber vorher zu Schaum geschlagen seyn muß, eine Viertelstunde recht stark ab. Hierauf wird ein Blech mit Butter ganz dünne bestrichen, von

dem

dem Teige, einer wälschen Nuß groß, Bröölein darauf gesetzt, und schön gelb gebacken.

Man kann auch einen Teig von 1 Vierling Mehl, 1 Vierling Butter, 1 halben Vierling gestoßener Mandeln, eben so viel Zucker, einem Ey und 2 Dottern anmachen. Wann dieser ein wenig gewirkt, und guten Messerrücken dick ausgewärgelt ist: muß man mit einem Trinkglas runde Plätzlein daraus schneiden, von dem vorigen Teige 2 gute Messerrücken dick darauf streichen, wie die ersten sie backen, und wenn sie aus dem Ofen kommen, wems beliebt, mit dem Eis Nro. 669. auszieren.

673. Falsches Mandelbrod.

Anderthalb Vierling Mehl, 1 Vierling Zucker, 1 Vierling Butter, und die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben, wird mit etlichen Löffeln voll Wein zu einem Teige gemacht; dieser auf dem Nudelbrette ein wenig gewirkt, guten Messerrücken dick ausgewärgelt, nach Belieben zu länglichten Stücklein geschnitten, diese mit Ey bestrichen, darauf Zucker und Zimmet gestreuet; und auf einem mit Mehl bestreuten Blech im Backofen schön gelb gebacken.

674. Zuckerbrod.

Zerkleppere 3 Eyer recht stark, säe einen Vierling gesiebten Zucker darein, und rühre ihn eine kleine halbe Stunde mit den Eyern. Hernach thu nach Belieben klein geschnittene Citronen-

schaalen, und 1 Vierling vom schönsten weissen Mehle dazu. Belege eines oder mehrere Bleche mit weissem Papier, und setze mit einem Löffel runde oder längliche Laiblein darauf; laß sie ein wenig stehen, und säe durch ein Haarsieb Zucker darauf. Schüttle das, was neben herum liegt, wieder ab, und laß die Laiblein im Backofen schön gelb backen.

Wems beliebt, kann auch einen Mandelguß darauf also machen: Es werden etliche geröstete Mandeln gestoßen, solche mit Eyerweiß und Zucker eine Viertelstunde recht stark gerührt, und klein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschaalen darein gethan. Hierauf nimmt man rundes schön gebackenes Zuckerbrod, bestreicht es mit etwas Eingemachtem, auf dieses streicht man das Gerührte, setzt es auf doppeltes Papier, und läßt es in gelinder Wärme trocknen.

675. Biscuit in Papier.

Dieses wird wie das Zucker-Brod gemacht, nur daß man zu 1 Vierling Zucker 6 Loth Stärkmehl nimmt, in von Papier gemachte Förmlein füllt, und mit Zucker durch ein Haarsieb bestreuet. Diese eingefüllte Förmlein werden auf ein Blech gestellt, und im Backofen schön gelb gebacken.

676. Gedult-Zeltlein.

Nimm von 3 Eyern das Weisse, und schlag es zu dickem Schnee; thu 1 Vierling gesiebten Zucker dazu, und rühre es mit diesem ½ Stunde recht

recht stark. Dann reib von einer Citrone die Hälfte der Schaale auf einem Reibeisen ab, und thu es nebst dem Safte daran; säe 5 Loth Mehl darein, und rühre den Teig wohl durcheinander. Hernach bestreich ein Blech mit weissem Wachse, fülle etwas von dem Teige in ein Trichterlein; mache kleine Tropfen davon auf das Blech, in der Größe wie Zeltlein, und laß sie im Backofen schön gelb backen.

677. Bauren-Krapfen.

Dazu nimm 1 Vierling Zucker, und rühre ihn mit 4 Eyer-Dottern eine Viertelstunde lang recht stark; thu 4 Loth abgezogene und zu kleinen Würfeln geschnittene Mandeln, die Schaale von einer halben Citrone, 4 Löffel voll Mehl, und nach Belieben auch Anis daran. Wann dieß alles recht durcheinander gemacht ist: so setze davon kleine Häuflein auf Oblaten, und laß sie im Backofen schön gelb backen. Man kann die Mandeln auch weglassen.

678. Braune Krapfen.

Schäle 1 Vierling Mandeln, röste sie in einer Pfanne hellgelb, und schneid sie zu ganz kleinen Würfeln. Dann rühre 7 Loth gesiebten Zucker, mit 2 Eyern, eine halbe Stunde; thu die Mandeln, nebst 6 Loth feinem Mehl und einer halben gestoßenen Muskatennuß, oder statt deren Zimmet und Nägelein, dazu; bestreich ein Blech mit Butter, setze den Teig mit einem Löffel einer

wal-

wälschen Nuß groß darauf, und backe sie schön hell-gelb. Man kann den Teig auch auf Oblaten setzen.

679. Aufgelaufene Gedult-Zeltlein.

Es wird 1 Vierling Zucker mit einem ganzen Ey eine halbe Stunde gerührt, von einer halben Citrone die Schaale auf einem Reibeisen abgerieben, und 1 Vierling vom schönsten weissen Mehle dazu gethan, ein Blech ein wenig heiß gemacht, mit weissem Wachs bestrichen; von dem Teig mit e..n kleinen Löffelein einer Haselnuß groß Zeltlein darauf gesetzt, und im Backofen langsam gebacken.

680. Apfel-Schaum.

Brate 6 Porstdorfer-Aepfel, und thu das Mark davon. Dann nimm 4 oder 5 Löffel voll gesiebten Zucker, und rühre ihn mit den Aepfeln ein halbe Viertelstunde. Hierauf schlag von 2 bis 3 Eyerklaaren einen dicken Schnee; rühre ihn nebst der Schaale von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, langsam unter die Aepfel; mache ein Blech ein wenig heiß, bestreiche es mit heißem Wachs, setze mit einem Löffel Häuflein von beliebiger Größe darauf, und laß sie langsam backen.

681. Quitten-Schaum.

Nimm recht zeitige Quitten, sied sie in Wasser so lange, bis sie weich sind, oder brate sie in einem Oefelein, schäle sie ab, und schabe das Mark davon

davon. Von diesem nimm ein halbes Pfund eben so viel vom schönsten gesiebten Zucker; rühre dieses, nebst der Schaale von einer halben Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, durcheinander. Dann schlag das Weisse von 2 Eyern zum dicken Schnee, thu es dazu, und rühre es alles eine halbe Stunde auf eine Seite; setze davon kleine Häuflein auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, oder auf Oblaten, und laß sie langsam backen.

682. Eyer-Schaum.

Nimm 2 Eyer schwer Zucker. An diesem reibe den vierten Theil von einer Citrone ab, schabe es von dem Zucker herunter, und laß es auf einem weissen Papiere auf dem Ofen trocknen. Der übrige Zucker muß gerieben oder gestoßen, und gesiebt werden; wie auch der Citronen-Zucker. Wann er trocken ist, dann nimm von 3 großen Eyern das Weisse, schlag es zu einem recht dicken Schnee, so, daß man die Schüssel umstürzen kann; rühre den Zucker ganz langsam darunter, setze mit einem Löffel auf weisses Papier kleine Häuflein davon, und laß sie auf einem Ofen so trocknen, daß sie nicht gelb werden.

683. Citronen-Küchlein.

Rühre 1 Vierling Zucker mit einem Eyerklaar eine Viertelstunde. Dann drücke 5 bis 6 Trofen Citronensaft dazu, thu den vierten Theil der Schaale von einer Citrone in Wasser weich gesotten, und in einem Mörsel gestoßen oder auf einem Reib-

Reibeisen abgerieben, daran; und rühre es noch einmal so lange. Dann setze kleine Häuflein auf Oblaten, oder auf ein Blatt weisses Papier, und laß sie in einem kühlen Ofen backen.

684. Pomeranzen-Küchlein.

Reib von einer Pomeranzen die Schaale an einem Vierling vom allerfeinsten Zucker ab; schabe es mit einem Messer wieder davon herunter. Der übrige Zucker muß gestoßen und gesiebt werden; wie auch der Pomeranzen-Zucker. Wann er vorher getrocknet ist, dann schlag das Weisse von 1 Ey zum dicken Schnee, rühre den Zucker, nebst 1 Loth vom schönsten weissen Mehle, und 8 abgezogene und zart gestoßene Mandeln darein, setze kleine Häuflein auf Oblaten, und laß sie in einem kühlen Ofen backen.

685. Salz-Küchlein.

Rühre 3 Eyerdotter mit 1 Vierling Zucker, eine Viertelstunde recht stark. Dann thu 6 Loth abgezogene und mit Rosenwasser oder Eyerweiß zart gestoßene Mandeln, und etwas klein geschnittene Citronenschaalen dazu. Rühre es mit diesem noch eine Viertelstunde; bestreich kleine viereckigte Stücklein Oblaten damit, streue gröblicht gestoßenen Canarien-Zucker darauf, und laß sie schön gelb backen.

686. Wiener-Küchlein.

Es werden 2 Eyerklaar zum Schaum geschlagen. Dazu wird 1 Vierling gesiebter Zucker gethan,

than, und eine Viertelstunde recht stark gerührt, bis es ganz weiß ist. Alsdann wird von einer halben Citrone die Schaale auf Zucker abgerieben, und nebst 4 Loth feinem Mehl darein gerührt. Von diesem Teige werden Plätzlein eines Groschen groß, auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech, mit einem Löffelein aufgesetzt, und nachdem man sie etliche Minuten hat stehen lassen, in einem kühlen Ofen gebacken.

687. Schocolade-Küchlein.

Man rühret 4 Eyer, mit einem halben Pfunde Zucker, eine halbe Stunde recht stark ab. Dann wird 4 Loth geriebener Schocolade und 12 Loth Mehl dazu gethan, kleine Häuflein von dem Teige auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf weisses Papier gesetzt, und langsam gebacken.

688. Anis-Küchlein.

Es werden 3 Eyerklaar mit 11 Loth fein gesiebtem Zucker eine halbe Stunde stark gerührt, etliche Tropfen Citronensaft darein gedrückt, und nach Belieben Anis und 6 Loth Mehl darein gerührt. Hievon werden mit einem Löffel kleine Küchlein auf Oblaten gesetzt, und wann diese eine halbe Viertelstunde gestanden sind, in einem nicht gar heißen Ofen ganz weiß gebacken.

Man kann sie auch auf folgende Art machen: Man rühret 1 Vierling Zucker mit einem Eyerklaar, bis es ganz dick und weiß ist. Dann drü-

drücket man etliche Tropfen Citronensaft daran, und wann es mit diesem noch eine Zeitlang gerührt ist: werden Oblaten zu kleinen viereckigten Stücklein geschnitten, mit dem Gerührten bestrichen, Anis darauf gestreut, und langsam gebacken.

Auf andere Art: Ein Ey wird mit 1 Vierling Zucker wohl gerührt, nach Gutdünken Anis, nebst 1 Vierling Mehl darein gethan, der Teig 2 gute Messerrücken dick ausgewärgelt, mit einem runden eines Groschen großen blechernen Model ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und langsam gebacken. Der Anis kann auch auf das Blech gestreut werden.

Noch anders: Zwey Eyerklaar werden zum Schaum geschlagen, alsdann wird das Gelbe nebst 6 Loth Zucker darein gerührt, ein wenig Anis, gestoßener Zimmet, Muskatenblüthe und Kardemomen dazu gethan. Hierauf wird ein Blech mit Butter bestrichen, Löffel voll weis Küchlein darauf gesetzt, und in guter Hitze gebacken. Wems beliebt, kann sie mit dem Zucker-Eis Nro. 669. bestreichen, mit Anis bestreuen, und in gelinder Wärme trocknen.

689. Anisschnitten mit Mandeln.

Es werden 8 Eyer recht stark zerkleppert, und mit einem halben Pfunde Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann wird ein Vierling Mandeln abgezogen, und länglicht geschnitten. Wems beliebt, kann sie auch zuvor in einem Backofen etwas braun machen. Diese Mandeln werden, nebst

der

der Schaale von einer halben Citrone und 4 Loth Citronat, klein geschnitten, auch wird, nach Belieben Anis und Fenchel in das Gerührte gethan; zuletzt anderthalb Vierling Mehl darein gerührt, und so der Teig in blecherne oder von Papier gemachte, mit Butter bestrichene, und mit Semmelmehl bestreute Kapseln gefüllt, und schön gelb gebacken. Wann sie kalt sind, werden sie zu Schnitten geschnitten, und auf einem Bleche im Backofen gelb gemacht.

Ohne Mandeln werden sie also gemacht: Man rührt 4 Eyer mit 1 Vierling Zucker eine halbe Stunde recht stark ab. Dann thut man nach Belieben Anis, und 6 Loth Mehl dazu. Wann es mit diesen durcheinander gerührt ist: wird es wie das erste eingefüllt, gebacken, und zu Schnitten geschnitten.

690. Kleine Mandel-Schnittlein.

Zerklopfe 4 Eyer recht stark. Dann säe ein halbes Pfund Zucker dazu, und rühre es eine halbe Stunde lang. Indessen wird 1 Vierling Mandeln abgezogen, und gröblicht gewiegt; auch Zimmet, Muskatenblüthe, Cardemomen, Ziweben, jedes ein halbes Loth, werden fein gewiegt, oder gröblicht gestoßen. Dann werden 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschaalen, auch die Schaale von einer Citrone, so klein als möglich geschnitten, und nebst dem vorigen in die Eyer und Zucker gethan. Nun wird so viel recht schönes Mehl darein gerührt, bis man

den Teig zu länglichten Stängeln wärgeln kann. Man muß aber Achtung geben, daß sie nicht verlaufen. Dann werden sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, nicht gar nahe aneinander gelegt; und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, müssen sie also warm geschnitten werden; dann sonst giebt es lauter Brocken. Die Schnittlein werden noch einmal auf ein Blech gelegt, und im Backofen ein wenig gelb gemacht: so sind sie recht kräftig.

691. Mandel-Bögen.

Schneid einen Vierling abgezogener Mandeln ganz dünne, wie auch die Schaalen vom vierten Theil einer Citrone. Dann zerkleppere das Weisse von 4 Eyern zu ein wenig Schaum, thu die Mandeln, Citronen, nach Belieben Zimmet, und 3 Loth Zucker dazu; mache dieß alles durcheinander, bestreich ein heißgemachtes Blech mit Wachs, und streich mit einem Löffel so große dünne Plätze auf das Blech, als die Mandel-Bögen werden sollen; stelle sie in Ofen, und laß sie gelb backen. Dann nimm einen um den andern herunter, drücke sie über ein Wärgelholz, daß sie krumm werden, und lege sie auf eine Schaale.

Auf andere Art: Es wird ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln halb geschnitten und halb gestoßen; dann 3 Eyerklaar zu einem dicken Schaum geschlagen, anderthalb Vierling gesiebter Zucker darein gerührt, die Mandeln, nebst 4 Loth geschnittenem Citronat, 4 Loth Pomeranzenschaalen,

len, und der Schaale von einer Citrone, dazu gethan. Wann dieß alles recht durcheinander gemacht ist: werden von Oblaten 3 Finger breite und 2 Finger lange Striche geschnitten, mit dem Teige überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Backofen schön gelb gebacken, und dann gleich über ein Wärgellholz gekrümmt.

692. Bittere Mandel-Brödlein.

Nimm 1 Vierling bittere und 1 Vierling süße Mandeln; zieh sie ab; und stoß sie mit 1 Eyerweiß untereinander ganz zart. Dann nimm 20 Loth feinen gesiebten Zucker, und reib ihn mit den Mandeln mit einem Rührlöffel recht durcheinander. Schlag von 4 kleinen Eyern das Weisse zu einem dicken Schnee, daß er in der Schüssel, wann man sie umwendet, stehen bleibt, rühre ihn an die mit Zucker vermischte Mandeln, setze davon auf weisses Papier kleine Häuflein, in der Größe der Pfeffernüßlein, und laß sie langsam backen. Wann sie aus dem Ofen kommen: so thu sie gleich vom Papier herab. Man kann sie auch auf Oblaten setzen.

693. Süße Mandel-Küchlein.

Nimm ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund so zart als möglich gewiegte Mandeln. Zuerst rühre den Zucker mit 4 Eyerdottern eine halbe Stunde lang. Dann thu die Mandeln, nebst der Schaale von einer Citrone, und 4 Loth

Citronat, beydes klein geschnitten, dazu; rühre es durcheinander. Dann schlag das Weisse von den 4 Eyern zum dicken Schnee, und wann dieses auch darunter gerührt ist: so setze mit einem Löffel kleine Häuflein auf Oblaten, und laß sie schön gelb backen.

Sie können auch auf folgende Art gemacht werden: Es werden 3 Eyerklaar zum Schaum geschlagen, alsdann ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund mit einem Tuche abgeriebene Mandeln ungeschält gestoßen, und nebst dem Zucker dazu gethan, wie auch klein geschnittene Citronenschaalen, gestoßene Nägelein, und Zimmet nach Gutdünken. Wann alles durcheinander gemacht ist: werden die Küchlein wie die vorigen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, und gebacken.

694. Mandel-Häuflein.

Man nimmt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, schneidet sie länglicht zu 4 oder 5 Theilen. Dann wird 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschaalen, nebst der Schaale von einer Citrone, länglicht geschnitten, hierauf das Weisse von 3 bis 4 Eyern zum Schaum geschlagen, ein halbes Pfund gesiebter Zucker dazu gethan, und mit diesem so lange gerührt, bis es ganz dick ist. Dann wird das Geschnittene darein gethan, und wann es recht durcheinander gemacht ist: so setzt man Häuflein, einer guten wälschen Nuß groß, auf Oblaten, und läßt sie in einem nicht heißen

Ofen

Ofen langsam backen. Wems beliebt, kann gestoßene Nägelein und Zimmet dazu nehmen.

695. Mandel-Kränzlein.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen, und ganz zart gehackt oder gewiegt, die Schaale von einer Citrone und 4 Loth Citronat so klein als möglich geschnitten; hernach das Weisse von 3 Eyern zum Schnee geschlagen, und mit einem halben Pfunde Zucker wohl gerührt; das Geschnittene nebst den Mandeln dazu gethan, und wann es mit diesem recht durcheinander gerührt ist: so werden mit einem Löffel runde Küchlein auf Oblaten so gesetzt, daß sie in der Mitte leer sind. Wann sie gebacken sind, füllt man etwas Eingemachtes in die Mitte, bestreicht es mit Zucker-Eis, und läßts trocknen.

696. Mandel-Körblein.

Nimm ein halbes Pfund abgezogener Mandeln, schneid sie überzwerch in 8 oder 10 Theile, und feuchte sie mit Rosenwasser an. Dann nimm 8 bis 10 Loth Zucker, mische ihn unter die Mandeln; mache Schmalz in einem kleinen Pfännlein heiß, thu einen Löffel voll Mandeln darein, und wenn sie schön gelb gebacken sind: so lange sie mit einem Schaumlöffel heraus in einen kleinen Mörsel, und formire sie mit einem Stößel, wie ein kleines Körblein, und wann es kalt ist, so thu es heraus. Man kann nicht mehr, als eins nach dem andern backen.

Man macht sie aber auch auf folgende Art: Man schneidet die abgezogenen Mandeln so dünn als möglich, thut ein halbes Pfund geriebenen Zucker dazu, und rühret sie mit 2 Eyerklaar an. Uebrigens werden die Mandeln, wie die vorigen, gebacken und in einem kleinen Mörsel zu Körblein formirt. Man kann, ehe die Mandeln in den Mörsel gethan werden, vorher einen Kaffeelöffel voll Pistazien, so dünn als möglich geschnitten, in die Mitte des Mörsels thun; so bekommen die Körblein oben etwas Grünes.

697. Mandel-Kuchen.

Man schneidet ein halbes Pfund abgezogene Mandeln so dünne als möglich, nimmt 12 Loth geriebenen Zucker, und 2 kleiner wälschen Nüsse groß Butter; thut es mit den Mandeln in eine messingene Pfanne, und rührt auf dem Feuer so lange, bis die Mandeln braun sind. Dann nimmt man einen Zinnteller umgekehrt, bestreicht ihn mit ein wenig Butter oder mit süßem Mandelöhl, breitet die Mandeln in der Geschwindigkeit dünn darauf herum, aber so, daß sie aneinander kleben. Wann sie kalt sind, kann man sie, wie einen Kuchen herunter nehmen, und so auftragen. Man kann auch die Mandeln wiegen, Zimmet darunter thun, und auf gleiche Art machen.

698. Mandel-Krapfen.

Rühre anderthalb Vierling Zucker mit 2 ganzen Eyern und 1 Dotter eine Viertelstunde lang.

Zieh

Zieh ein halbes Pfund Mandeln ab, und schneid 12 Loth davon zu so kleinen Würfeln als möglich; thu sie nebst 12 Loth Mehl in den Zucker und die Eyer, mache runde Küchlein davon, und setze sie auf Oblaten. Zerspalte die übrigen Mandeln, und stecke 4 bis 6, nebst eben so viel solchen geschnittenen Stücklein von Citronat, auf die Küchlein, und laß sie schön gelb backen.

699. Holippen mit, oder ohne Mandeln.

Es werden 2 Eyerweiß mit 1 Vierling Zucker, und 1 Vierling gestoßener Mandeln eine Viertelstunde lang recht stark gerührt. Alsdann wird von einer halben Citrone der Saft, 3 Loth Mehl, und nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat und Pomeranzenschaalen dazu gethan. Wann dieses darein gerührt ist, wird ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen: der Teig mit einem Löffel Messerrücken dick in der Größe wie Holippen aufgestrichen, und schön gelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, müssen sie gleich über ein dünnes Wärgelholz gedrückt werden.

Man kann sie auch auf folgende Art machen: 3 Eyerweiß werden mit einem Vierling Mandeln, mit 1 Eyerweiß gestoßen, und nebst etwas geschnittenen Citronenschaalen und Zimmet darein gerührt. Wann alles recht durcheinander gemacht ist: werden Holippen, wie die vorige, davon aufgestrichen, gebacken, und über einem Wärgelholz krumm gemacht.

Ohne Mandeln. Zwey Eyer werden mit 1 Vierling Zucker wohl gerührt, und nach Belieben, entweder klein geschnittene Citronenschaalen oder Anis, nebst 6 Loth Mehl, dazu gethan. Wann der Teig recht durcheinander gerührt ist, werden sie wie die andere gebacken und gekrümmt.

700. Geröstete und gebratene Mandeln.

Ein halbes Pfund Zucker wird geläutert. Dann ein halbes Pfund Mandeln mit einem Tuche sauber abgerieben, und in den Zucker gethan. Hierinn läßt man sie kochen, bis sie knallen. Darauf thut man sie vom Feuer weg, und rühret sie beständig, bis sie trocken sind, thut sie nochmals übers Feuer, und rühret sie, wie vorher, bis sie glänzen; thut sie alsdann heraus, schüttet sie auf ein Brett, und zopft sie auseinander. Wems beliebt, kann auch Zimmet zu dem Rösten der Mandeln nehmen.

Man kann auch die Mandeln, geschält oder ungeschält, 3 bis 4 Stunden im Rosenwasser, worein man ziemlich viel Zucker gethan hat, einweichen; dann wieder herausnehmen, und in heißgemachtem Schmalze schön gelb backen. Wems beliebt, kann die Mandeln, sobald sie aus der Pfanne kommen, auf einem mit Zucker und Zimmet bestreuten Papiere umkehren.

Man kann auch die Mandeln backen, daß sie wie kandirt aussehen. Wenn sie eine Zeitlang in Rosenwasser gelegen sind: nimmt man sie heraus, daß das Wasser abläuft. Dann läßt man Schmalz recht

recht heiß werden, schwinget die Mandeln in gröblicht gestoßenem Zucker um, legt sie geschwind in das Schmalz, und läßt sie gelb backen.

701. Mandel-Gebacknes.

Es wird ein halbes Pfund Mandeln abgeschält, auf einem Bleche im Backofen gelb gemacht, und so klein als möglich geschnitten, oder gewiegt. Alsdann werden 2 ganze Eyer und 2 Eyerklaar, mit einem halben Pfunde Zucker, eine halbe Stunde gerührt; nach Belieben klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat und Pomeranzenschaalen, auch Zimmet und Nägelein, nebst den Mandeln, dazu gethan; anderthalb Vierling halb Stärk- und halb anderes Mehl darein gerührt, und aus diesem Teige lange oder runde Stücklein auf Oblaten gesetzt.

702. Macronen.

Ein Pfund Mandeln wird, wenn sie geschält sind, abgetrocknet, in 2 Eyerklaaren umgekehrt, und zart gestoßen. Alsdann werden noch 3 Eyerklaare verklopft, und diese mit 5 Vierling gesiebtem Zucker eine halbe Stunde gerührt, die Schaale von einer Citrone klein geschnitten, und mit den Mandeln in den Zucker und die Eyer gerührt. Wann alles durcheinander gerührt ist: macht man kleinen Fingers lange und zweymal so dicke Würgeln; setzt sie auf Oblaten, drückt sie in der Mitte ein wenig breit, und läßt sie backen.

Auf andere Art. Es werden anderthalb Vierling Mandeln abgezogen, mit einem Eyerklaar und etlichen Löffeln voll Rosenwasser zart gestoßen; ein halbes Pfund gesiebter Zucker und die Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben, dazu gethan, und mit diesen noch einmal im Mörser gestoßen. Dann wird ein Nudelbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf gethan, und, wie eben beschrieben, werden die Macronen davon auf Oblaten gesetzt und gebacken.

Ohne Mandeln. Zwey Eyer und zwey Dotter werden mit einem halben Pfunde Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann wird die Schaale von einer Citrone klein geschnitten, und 20 Loth Mehl dazu gethan. Wann es durcheinander gemacht ist, werden kleine Würgeln in der Größe wie Macronen davon gemacht; auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit gesiebtem Zucker bestreut, und im Backofen gebacken.

703. Hobelspäne mit und ohne Mandeln.

Nimm einen Vierling Mandeln, schäle sie ab, und stoß sie mit Rosenwasser, aber nicht gar zu zart; rühre einen Vierling Zucker mit dem Weissen von 2 Eyern an, thu die Mandeln, nebst etwas klein geschnittenen Citronenschaalen und Saft dazu. Dann schneid Oblaten in lange schmale Streifen, bestreich sie mit dem Teige eines guten Messerrücken dick; backe sie in einem nicht gar zu heißen Ofen, und wann sie fertig

und

und noch warm sind: so wickle sie über ein rundes Hölzlein. Sind sie kalt, so lege sie auf einen Teller.

Ohne Mandeln. Klopfe 2 Eyerweiß zum Schnee, säe ein halb Pfund fein gesiebten Zucker darein, und rühre es eine Viertelstunde recht stark. Thu die Schaale von einer Citrone, an einem Reibeisen oder auf Zucker abgerieben, nebst dem Saft dazu, und rühre es mit diesem noch eine Viertelstunde. Alsdann schneid Oblaten, eine Viertel-Elle lang, und 2 kleine Finger breit; bestreich sie eines Messerrücken dick, und halte sie über eine Kohlpfanne so lange, bis sie krumm werden. Dann lege sie auf ein Papier, und laß sie auf einem Ofen oder in der Sonne trocknen. Wems beliebt, kann die Streifen, so lang sie noch naß sind, mit Streu-Zucker, oder mit klein geschnittenen Pistazien, Citronat und Pomeranzenschaalen bestreuen. Wann man einige davon roth haben will: kann man die Hälfte von dem Eis mit Kornblumen- oder Erbsich- (Erbseln-) Saft färben.

Man kann auch die Oblaten 2 guter Finger breit und einer Viertel-Elle lang schneiden, sie mit dem nemlichen Eis bestreichen, und nur ohne sie krumm zu machen, auf Papier auf dem Ofen trocknen: so heißen sie Schwefel-Schnitten. Diesen kann man verschiedene Farben geben, je nachdem man etwas unter das Zucker-Eis mischt. Roth werden sie gemacht, wie schon gezeigt worden

den ist; grün, mit Saft von gestoßenem und ausgepreßtem Spinat; gelb, mit ganzem Saffran in ein wenig Wasser eingeweicht; blau, mit Lackmus etliche Stunden zuvor in Wasser eingeweicht; und endlich braun, wenn man ein wenig fein geriebenen Schocolade unter das Eis mischt.

Noch andere Schwefel-Schnitten werden also gemacht: Es werden 2 Eyerklaar zum Schnee geschlagen; alsdann 1 Vierling Zucker, und eben so viel mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, nebst der Schaale von einer halben Citrone; 2 Loth Citronat, der so klein als möglich würflicht geschnitten ist; gröblicht gestoßenen Zimmet und Nägelein nach Belieben, in den Schnee gerührt; eines guten Messerrücken dick auf 2 Finger breite und 3mal so lange Oblaten gestrichen, und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

704. Citronen-Biscuit.

Man schlägt 2 Eyerklaar zum Schnee, rühret nach Gutdünken Zucker, an dem zuvor das Gelbe von einer Citrone abgerieben, und wieder abgeschabt worden ist, nebst noch so viel anderm, vom feinsten gesiebten Zucker darein, daß es ein dicker Teig wird, den man mit Mödeln ausstechen kann. Dann bestreut man einen Deckel mit gesiebtem Zucker, wärgelt den Teig darauf aus, und sticht ihn mit blechernen dazu gemachten Mödeln aus; legt es auf Papier, und läßt es ganz weißgelb backen.

705. Muskatzinlein.

Ein halbes Pfund Mandeln werden sauber abgerieben, und sammt der Schelfe zart gestoßen. Hierauf rühret man 2 ganze Eyer und ein Klaar mit ½ Pfund Zucker eine Viertelstunde lang, thut die Mandeln nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet, einem Quint Nägelein, 1 Quart geriebene Muskatennuß, und die Schaale von einer ganzen Citrone, nebst 2 Loth Citronat, und Pomeranzenschaalen, so klein als möglich geschnitten, dazu. Wann alles recht durcheinander gerührt ist: wird etwas Mehl und Zucker auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, kleine Wärgeln davon gemacht, in die Mödel gedrückt, auf Oblaten gesetzt, und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

706. Pfeffer-Nüßlein.

Rühre ein halbes Pfund Zucker mit 2 Eyern und einem Löffel voll Rosenwasser eine halbe Stunde lang. Dann schneid die Schaale von einer Citrone recht klein, thu sie nebst 1 Quint Zimmet, 1 Quint Kuweben, 1 Quint Cardemomen, und ein halb Quint Pfeffer, alles durcheinander ganz fein gestoßen, in den Zucker und die Eyer. Rühre zuletzt ein halbes Pfund Mehl darein, thu den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, wärgle ihn 2 gute Messerrücken dick; stich, mit einem dazu gehörigen Bleche, Plätzlein eines Groschen groß daraus, und laß sie auf

auf einem mit ein wenig Butter bestrichenen Bleche backen. Wann man keinen Model hat, kann man mit der Hand Nüßlein einer Haselnuß groß formiren, und diese backen.

Man kann auch ein halbes Pfund Zucker und 3 Eyer eine halbe Stunde rühren; dann 4 Loth klein geschnittenen Citronat, eben so viel Pomeranzenschaalen, die Schaale von einer Citrone, und ein halbes Pfund Mehl in den Zucker und die Eyer thun, und wann alles recht durcheinander gemacht ist, auf die nemliche Art Nüßlein, nur etwas größer, daraus machen und backen. Oder man kann auch noch Anis darein thun, und eines Dreybatzenstückes groß Teig auf Oblaten setzen; dann heißen sie Kindbettlaiblein.

707. Ochsen-Zungen.

Stoß einen Vierling abgezogene Mandeln, mit ein wenig Rosenwasser, gröblicht; thu einen Vierling Zucker, eben so viel Mehl, 1 Loth gestoßenen Zimmet, und ½ Quint Nägelein dazu. Mache dieses mit einem Ey, wie einen Nudelteig, durcheinander; wärgle es Messerrücken dick, und stich mit dem dazu gehörigen blechernen Model, der wie eine kleine Zunge gestaltet seyn muß, den Teig aus. Bestreich ein Blech mit ein wenig frischem Schmalze, lege die Zunge darauf, bestreich sie mit Eyerweiß, und laß sie gelb backen.

708. Car-

708. Cardemomen=Brödlein.

Nimm 15 Loth gesiebten Zucker, und von 4 Eyern das Weisse. Rühre es eine halbe Stunde recht stark, bis es dick ist. Dann thu 1 Loth gestoßene Cardemomen, und 16 Loth feines Mehl darein. Mache es wohl durcheinander, und bestreich ein Blech mit ein wenig Butter. Setze Laiblein in der Größe eines Dreybatzen=Stücks darauf, und laß sie backen.

709. Quitten=Holippen.

Man nimmt Quitten, so viel als beliebt; siedet sie, sammt den Schelfen, im Wasser so lange, bis sie weich sind. Alsdann ziehet man die Schelfen davon ab, und schabet das Mark mit einem Messer davon, jedoch so, daß nichts Steinichtes hinein kommt. Sodann treibt man das Quitten=Mark durch ein Haarsieb, und nimmt vom feinsten durchgesiebten Zucker, entweder so viel als Quitten=Mark, oder einen halben Vierling mehr Mark; rühret es durcheinander, reibet die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab: schabet es in das Angerührte, und thut auch ein wenig Citronensaft dazu. Wann es mit diesem noch einmal recht durcheinander gemacht ist; nimmt man zinnerne oder porcellanene Teller; bestreicht sie mit einer Speckschwarte, oder mit süßem Mandelöhl; und streicht, so dünne als nur möglich, von dem Teig darauf herum; setzt die Teller auf einen warmen Ofen, bis die Holippen dar=

darauf so trocken sind, daß man sie herunterziehen kann. Hernach werden sie über dazu gemachte runde glatte Hölzer oder Stangen gewickelt, unten am Ende mit ein wenig Eyerweiß bedupft, daß sie beysammen bleiben, und so läßt man sie, gegen einen warmen Ofen, trocknen. Es ist zu merken, daß die glatte Seite, so auf dem bestrichenen Teller aufgelegen hat, allezeit beym Aufwickeln der Holippen außen hinkommen muß.

710. Zimmet-Holippen.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden mit einem Tuche abgetrocknet, und in einem Mörsel mit 3 Eyerweiß gestoßen. Dann wird das Weisse von 3 bis 4 Eyern zu einem Schnee geschlagen, ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu gethan, und mit diesem eine halbe Stunde lang gerührt. Nun wird die Schaale von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, und nebst dem Safte von einer halben Citrone in den gerührten Zucker gethan, die gestoßene Mandeln aber werden nach und nach damit angerührt; 1 Loth gestoßener Zimmet wird dazu gethan, und wann alles recht durcheinander gemacht ist: der Teig Löffel voll weis so groß, als die Holippen werden sollen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech Messerrücken dick auseinander gestrichen, im Backofen schön gelb gebacken, und also warm über ein kleines Hölzlein gekrümmet.

Von dem nemlichen Teige, nur ohne Zimmet, werden auch die kleinen Mandel-Leb-

küchlein gemacht. In diese kann man Pomeranzenschaalen und Citronat, ganz klein würflicht geschnitten, thun; von Oblaten länglichte Stücke nach Belieben schneiden, den Teig kleinen halben Fingers dick darauf streichen, und die Lebküchlein auf einem Bleche schön gelb backen.

711. Zimmet-Stern.

Man schlägt 3 Eyerklaar zum dicken Schnee, rühret ein halbes Pfund Zucker darein, und wann es mit diesem recht gerührt ist: werden ein halb Pfund ungeschälte, mit einem Tuche sauber abgeriebene, zart gestoßene Mandeln, und 1 Loth Zimmet dazu gethan; alles wohl durcheinander gemacht, und auf einem mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Nudelbrette ganz leicht ausgewirkt; Messerrücken dick ausgewärgelt, und mit einem Sternmodel, den man zuvor in Mehl drückt, ausgestochen; auf ein mit Butter dünn bestrichenes Blech gelegt, und gebacken. Diese Zimmetsterne lassen sich gut aufheben.

712. Zimmet-Kränzlein.

Man nimmt ein spitzig gewogenes halbes Pfund Mehl, einen Vierling recht frischen Butter, 1 Vierling Zucker, 1 Vierling Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, und 3 Eyerdotter. Dieses macht man durcheinander. Wann es zu dick ist, kann man noch Rosenwasser dazu nehmen, bis man den Teig gu-

ten Messerrücken dick auswärgeln kann. Dann werden nach Belieben Kränzlein daraus geformt, auf ein Blech gelegt, und im Backofen gebacken, und nach diesem ein Zucker-Eis darauf gemacht.

713. Zucker-Gebacknes mit Weinbeeren.

Man schlägt 2 Eyerklaar zum Schnee, thut 1 Vierling gesiebten Zucker darein, und rühret es, bis es ganz dick ist. Dann werden 2 Loth Mehl, und eine Handvoll sauber gewaschene und wieder abgetrocknete kleine Weinbeere darein gerührt; mit einem Kaffeelöffelein einer großen Haselnuß groß Teig auf Oblaten gesetzt, und in einem kühlen Ofen langsam gebacken, so daß sie mehr weiß, als gelb aussehen.

714. Zucker-Bretzlein.

Das Gelbe von 6 Eyern wird, mit 12 Loth gesiebten Zucker und einem Vierling abgezogener und fein gestoßener Mandeln, wohl gerührt. Dann läßt man eines halben Hühnereyes groß frischen Butter zerschleichen, und rühret ihn darein. Wann dieß geschehen ist, wird ein halbes Pfund Mehl, bis auf so viel, als man zum Auswirken braucht, darein gerührt; der Teig auf ein Nudelbrett herausgethan, und ganz kleine Bretzlein daraus gemacht. Diese werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit zerklopftem Eyerklaar und Zucker bestrichen, und im Backofen gebacken.

751. Zucker-Auflauf in Papier.

Man nimmt eine obere Kaffeeschaale, stürzet sie auf einen Bogen weisses Schreibpapier, und schneidet mit einem scharfen Messer Blättlein darnach aus, bis man etliche Dutzend hat. Dann nimmt man ein rundes, eine Viertel-Elle langes Hölzlein, das in der Dicke dem Umfange eines großen 12 Kreuzerstückes gleicht; drückt das geschnittene Papier in der Mitte darauf, und legt von dem, was neben darüber hinaus steht, ringsum ganz kleine Fältlein, eines am andern, bis man herum ist: so hat man eine kleine Kapsel, die fast wie ein großer Fingerhut aussieht, nur daß der Boden flach ist. Dann nimmt man 3 Eyerklaar, schlägt diese zum dicken Schnee, thut einen Vierling geriebenen und gesiebten Zucker, nebst der Schaale von einer Viertels-Citrone, die aber zuvor etwas an anderm Zucker abgerieben, davon abgeschabt, und wieder in der Wärme gedörrt werden muß, dazu, und rühret es, bis es ganz dick ist. Hierauf wird unten in jede papierene Kapsel oder Forme ein Stücklein Citronat, oder ein Stücklein Quittenlatwerge, oder etwas Eingemachtes, das nicht zu naß ist, gethan; ein wenig länglicht geschnittene Mandeln darauf gestreut, von dem Gerührten so viel darauf gegossen, daß das Förmlein nicht ganz voll ist; alle auf ein Blech gestellt, und in einem Backofen, der gar nicht mehr viel heiß ist, langsam gebacken.

716. Wiener-Bögen.

Es wird ein halbes Pfund Mandeln geschält und klein gestoßen; alsdann ein halbes Pfund geriebener Zucker, nebst den Mandeln, in eine messingene Pfanne gethan, sammt 4 Eyerdottern und von einer großen oder 2 kleinen Citronen der Saft. Nachdem man dieses unter beständigen Umrühren, eine halbe Viertelstunde hat kochen lassen: wird es in eine Schüssel herausgethan, die Schaale von einer Citrone, nebst 4 Loth Citronat klein geschnitten, darein gerührt. Hierauf schneidet man Oblaten eine Viertel-Elle lang und 3 Finger breit, überstreicht solche von dem Teige eines guten Messerrücken dick, legt sie auf ein Blech, und läßt sie schön gelb backen. Indessen macht man ein wenig roth und weisses Zucker-Eis, wie Nr. 551, schon gezeigt worden ist; thut davon auf die schon gebackne Schnitten, und garnirt sie mit klein geschnittenen Pistacien, und ein wenig abgezogenen, gröblicht gestoßenen, mit spanischem Flore gefärbten Mandeln; läßt dieses wieder im Ofen trocknen, und wann dieß geschehen ist, krümmet man sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, über ein Wärgelholz; und wann sie kalt sind, legt man sie auf eine Schaale.

717. Butter-Brod.

Ein halbes Pfund Mandeln wird geschält, klein gestoßen, anderthalb Vierling geriebener und gesiebter Zucker, etwas Zimmet und Nägelein, auch klein geschnittene Citronenschaalen werden da-

zu gethan. Das alles wird mit einem Paar Löffel voll Wasser und etwas Citronensaft durcheinander gemacht, bis es zusammenhält. Alsdann wird ein Nudelbrett mit Mehl bestreuet, der Teig darauf gethan, guten Messerrücken dick ausgewärgelt, und halbrunde Stücklein, wie Butterbrode, daraus geschnitten. Hierauf wird Schocolade gerieben, und mit Wasser angemacht, wie ein Teiglein. Damit werden die geschnittenen Stücklein von Teig außen rings herum an dem Rande bestrichen; ein Blech mit Butter bestrichen, die Stücklein darauf gelegt, und im Backofen gebacken. Sobald es aus dem Ofen kommt, wird es mit dem weissen Zucker-Eis Nr. 551. so überstrichen, daß nur der braune Rand hervor sieht. Wann das Eis ein wenig angezogen hat, wird es mit leichten Strichlein mit dem Messer überfahren, wie man in Butterbrod rizt. Dann läßt man es in einem noch warmen Backofen trocknen; aber man muß sehr Achtung geben, daß das Eis nicht gelb wird.

718. Anis-Marzipan.

Zerklopfe 2 Eyer recht stark, thu ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein, und rühre es mit diesem eine halbe Stunde. Dann säe ein halbes Pfund Mehl bis auf etwas weniges darein, und wann es mit diesem recht durcheinander gemacht ist, so thu den Teig auf ein Nudelbrett, wärgle ihn kleinen halben Fingers dick aus, binde etwas feines Mehl in einen Flor, bestäube die dazu

gehörigen hölzernen Mödel damit, drücke den Teig darein; dann stürze den Model um, und schneid das Eingedrückte außen herum ein wenig ab, lege es auf ein mit einer mehligen Hand überfahrnes Brett, und laß es über Nacht stehen. Des andern Tages bestreich ein Blech mit ein klein wenig Butter oder Schmalz; bestreue es mit Anis, lege die Stücklein darauf, und laß sie in einem schon ziemlich kühlen Ofen backen. Oben müssen sie ganz weiß bleiben. Wann man keine Mödel hat, kann man von dem Teige lauter kleine viereckigte Stücklein eines 3 oder 6 Kreuzerstücks groß schneiden, und eben so backen.

719. Anderes Marzipan.

Zieh ein halbes Pfund Mandeln ab, und stoß sie mit ein wenig Rosenwasser recht fein. Dann vermische ein halbes Pfund gestoßenen oder geriebenen Zucker mit den Mandeln; thu einen halben Vierling Stärkmehl dazu, und rühre alles dieses in einer messingenen Pfanne über gelinden Kohlen so lange, bis er sich von der Pfanne ablöst; man muß aber sehr Achtung geben, daß es nicht anbrennt. Dann thut man den Teig auf ein mit halb Zucker und Mehl bestreutes Nudelbrett, wärgelt ihn eines kleinen halben Fingers dick, und sticht, mit den dazu gemachten blechernen Mödeln, kleine Herzen, Sterne, Kleeblätter, Rosen, oder was sonst beliebt, davon aus; legt diese auf ein mit ein klein wenig Mehl bestreutes Blech, und läßt sie in ei-

nem

nem schon kühlen Ofen langsam backen; sie dörfen nur so viel als trocknen. Will man auf dieses Marzipan einen Guß haben, so muß man auf folgende Art einen Rand darum machen: Man nimmt von dem Teige, wärgelt ein wenig davon lang, aber ganz dünn, bestreicht das ausgestochene Marzipan außen herum mit Eyerweiß, legt das Wärgelein darauf herum, zwickt dieses mit einer Scheere nach Belieben, und läßts wie das andere trocknen. Dann wird das weisse Zucker-Eis Nr. 551. gemacht: so hoch, als der Rand ist, darauf gestrichen; und in gelinder Wärme getrocknet. Will man es aber gefärbt haben, so wird es, wie bey den Schwefelschnitten Seite 571. beschrieben worden ist, gemacht. Man kann auf das Weisse Tropfen vom Gefärbten machen, und mit einem so dünn als möglich geschnittenen Stecklein die Farben untereinander ziehen, und so trocknen lassen; so sieht es recht schön aus. Will man es noch besser zieren, so kann ein Eisbaum auf folgende Art gemacht, und in die Mitte gesteckt werden: Man nimmt ganz kleine Rosmarin-Sträuchlein, ziehet sie durch geklopftes Eyerweiß, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Alsdann bestreut man sie mit fein gestoßenem Canarien-Zucker, und wann sie trocken sind: kann man die Spitzen vergolden, und das Marzipan damit bestecken.

720. Weisse Mandel-Lebküchlein.

Man nimmt 1 Pfund Mandeln, legt sie nur ein wenig in warmes oder etliche Stunden in kal-

tes Wasser, und schälet sie ab. Wann dieß geschehen ist, werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, klein geschnitten, und auf einem Bleche im Backofen gelb gebacken. Dann werden 8 Eyerklaar zum Schaum geschlagen, 1 Pfund gesiebter Zucker dazu gethan, und mit diesem eine halbe Stunde recht stark gerührt, ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Kardemomen, 1 Quint Nägelein, und, wems beliebt, ein halbes Loth Muskatenblüthe, alles gröblicht gestoßen, und sammt 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschaalen, und von einer Citrone die Schaale klein geschnitten, in den Zucker und Eyer gerührt; zuletzt 1 Pfund vom schönsten Mehl darein gesäet, und wann alles recht durcheinander gemacht ist, der Teig auf Oblaten gestrichen, die in der Größe wie der 12te Theil eines Bogen Papiers geschnitten sind; auf ein Blech gelegt, und in einem nicht gar heißen Ofen langsam gebacken. Sollte der Teig fließen, so thut man ein wenig Stärkmehl darunter.

721. Braune Lebkuchen.

Nimm eine halbe Maas Honig, und setze ihn in einer messingenen Pfanne übers Feuer. Wann er anfängt zu sieden, so thu ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darein, und laß es so lange kochen, bis ein Tropfen, wann man ihn auf einen Teller heraus thut, nicht mehr viel auseinander läuft. Hierauf wird ein halbes Pfund Mandeln abgezogen, überzwerch geschnitten, und ein klein wenig in dem Honig gekocht; dann in eine

Schüs-

Schüssel herausgethan, und 2 Messerspitzen voll feine Potasche, ein kleines halbes Gläslein voll Kirschengeist, von 2 Citronen die Schaale, nebst 4 Loth Pomeranzenschaalen klein geschnitten, sammt 1 Loth Zimmet, ein halbes Loth Nägelein, Kardemomen und Kuweben, jedes für 1 Kreuzer, gröblicht gestoßen, und eine halbe geriebene Muskatennuß, alles in den Honig gethan, und zuletzt, so lang der Honig noch recht heiß ist, 2 Pfund Mehl darein gerührt. Wann mit diesem der Teig recht gerührt ist: wird ein wenig auf einer heißen Platte zwischen Kohlen probiert. Wann er nicht zerläuft, so ist er recht; ist aber dieses, so wird noch mehr Mehl hinein gerührt; doch muß es geschehen, so lang der Teig noch warm ist, sonst nimmt er keines mehr an. Endlich wird der Teig nach Größe der Model gewogen. Diese werden mit ein wenig Mehl durch einen Flor bestreut, der Teig wird recht darein gedrückt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit zerkleppertem Ey bestrichen, und im Backofen gebacken. Der Teig zu den Lebkuchen muß vor dem Backen eines kleinen halben Fingers dick seyn.

Will man schlechtere braune Lebkuchen machen; so wird eine halbe Maas Honig eine Viertelstunde gekocht, also heiß in eine Schüssel gethan, und 2 gute Messerspitzen voll Potasche, 3 Löffel voll Kirschengeist, oder Weinbrantenwein; nach Belieben ein wenig Pfeffer, Ingwer, Anis und Fenchel dazu gethan; Mehl, so viel es annimmt, darein gerührt; und, wenn die Lebkuchen,

 wie

wie die vorigen, formirt, aufs Blech gelegt und bestrichen worden sind, mit abgezogenen halbirten Mandeln an den Ecken und in der Mitte belegt, und gebacken.

722. Noch andere Lebkuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mehl, einen halben Vierling Mandeln, (welche abgezogen, und nebst 2 Loth Citronat und der Schaale von einer Citrone klein geschnitten werden,) ein halbes Loth gröblicht gestoßenen Zimmet, ein halbes Quint Nägelein, und eine Messerspitze voll Muskatenblüthe; mischt alles durcheinander, schlägt das Weisse von 2 Eyern zum Schnee, und rühret es damit zu einem Teige an. Wann dieser recht durcheinander gemischt ist: so werden nach Belieben Lebkuchen daraus formirt, auf ein Blech gelegt, mit fein gesiebtem Zucker besäet, und schön gebacken. Oder man kann auch, anstatt dem Besäen mit Zucker, einen halben Vierling Zucker mit einer halben Kaffeeschaale voll Wasser so lange kochen, bis er Fäden zieht. Wann die Lebkuchen über die Hälfte gebacken sind, bestreicht man sie damit, und dann werden sie vollends ausgebacken. Diesen Zucker kann man auch zum Bestreichen der braunen Lebkuchen nehmen.

Sulzen

Sulzen (Gelée), Krem, Schnee und Kompote.

723. Weisse Mandel-Sulz.

Setze 4 sauber gewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser zum Feuer, und laß sie recht weich verkochen. Dann schütte die Brühe durch einen Seyher ab, laß sie kalt werden, und nimm das Fette sauber davon ab. Thu sie wieder in ein Kasserol oder in einen saubern Fußhasen, und lege die Schaale von einer Citrone, ein Stück ganzen Zimmet und Zucker nach Belieben, dazu. Laß sie mit diesen noch eine halbe Stunde kochen. Indessen stoß ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, mit einem guten Quart süßen Raum, recht zart, so daß sie wie Mehl sind. Thu sie in ein Geschirr, rühre sie mit der gekochten Brühe an, und treib es miteinander durch ein sauberes Leinentuch oder Haarsieb. Thu es in ein beliebiges Geschirr, und laß es gestehen. Wems beliebt, kann 1 Loth bittere Mandeln dazu nehmen.

724. Raum-Sulz.

Man nimmt von 6 Eyern das Weisse, zerklopfet es in einem Hasen mit 4 Loth Zucker, bis es ein dicker Schaum ist. Dann rühret man ein Löffelein voll Stärkmehl mit 3 Löffel voll Rosenwasser, und eben so viel süßem Raume an, und thut es zu dem Schaume. Nun läßt man ein

Sei-

Seidlein Raum siedend werden, rühret ihn an das Eyerklaar, schüttet alles wieder in die Pfanne, und läßt es auf dem Feuer unter stätem Umrühren so lange kochen, bis es dick wird; gießts in eine Porcellan-Schaale, und läßts kalt werden.

725. Wein-Sulz.

Schneid anderthalb Loth Haussenblasen ganz klein, weiche sie etliche Stunden in 1 Quart laues Wasser, gieß 1 Seidlein (halbe Maas) Wein daran. Thu die Schaale von einer Citrone dazu, wie auch 4 bis 6 ganze Nägelein, ganzen Zimmet in kleine Stücklein gebrochen; auch ein wenig ganzen Safran. Dieß Gewürz muß alles in ein Tüchlein gebunden, und sammt den Citronenschaalen in den Wein gethan werden. Mit diesen wird er in einem messingenen Pfännlein auf das Feuer gesetzt, so lange gekocht, bis die Haussenblasen völlig aufgelöset ist, und mit einem silbernen Löffel manchmal umgerührt. Dann zerklopfe ein halbes Pfund feinen Zucker in kleine Bröcklein, thu ihn nebst der Schaale und dem Safte von einer Citrone in eine zinnerne Schüssel; gieß den siedenden Wein darauf, und rühre es so lange mit einem silbernen Löffel, bis der Zucker zerschmolzen ist. Dann gieß es durch ein Tuch auf porcellanene Schaalen, und laß es an einem kühlen Orte gestehen.

726. Citronen-Sulz.

Man wäscht 4 Kalbsfüße recht sauber; setzt sie mit 2 Maas Wasser in einen Hafen zu einem nicht

nicht gar starken Feuer; und läßt sie bis auf die Hälfte einkochen. Dann gießt man die Brühe ab, und läßt sie kalt werden. Nun nimmt man das Fette sauber ab, thut die Sulz in ein Kasserol oder messingene Pfanne; gießt ein Seidlei Wein daran, thut ein halbes Pfund Zucker, nebst 1 Quint ganzen Zimmet, die Schaale von 3 Citronen auf Zucker oder am Reibeisen abgerieben und den Saft dazu. Mit diesem läßt man es so lange kochen, bis daß, wann man etwas auf einen Teller gießt, es sobald es kalt ist, gesteht. Dann nimmt man von 3 Eyern das Weisse, nebst den Schaalen, welche zerdrückt werden müssen, schlägt es mit diesen zum Schnee, rühret es in die Sulz schnell hinein, und läßt es unter beständigem Umrühren noch etlichemal auf dem Feuer aufwallen. Nun kehret man einen vierfüßigen Stuhl um, bindet die 4 Ecken einer Serviette jede an eine Stuhlsfuß, so, daß sie nicht zu sehr auseinander gespannt ist; stellt eine Schaale darunter, gießt die Sulz in die Serviette, und läßt sie durchlaufen. Man kann auch ein Loth Hirschhorn und ein halbes Loth Haussenblasen mit den Kalbsfüßen kochen: so wird die Sulz lieber helle.

727. Milch-Sulz.

Man nimmt 2 Loth Haussenblasen, zerstößt oder zerklopfet sie recht stark, zopfet sie ganz klein, und weichet sie in ein Glas voll laues Wasser ein.

Wann

Wann sie weich ist, läßt man 3 Seidlein Milch siedend werden, thut nach Belieben Zucker, etwas Citronenschaalen, ein Stücklein ganzen Zimmet und die Haussenblasen, welche vorher aus dem Wasser herausgethan werden muß, alles in die Milch; läßt es damit kochen, bis sie sich aufgelöst hat; nimmt 1 Vierling süße und 3 Loth bittere Mandeln, zieht sie ab, und stößt sie mit ein wenig Milch, so fein als möglich; rührt die siedende Milch damit an, preßt alles durch ein Haarsieb oder sauberes Leinentuch, läßts noch ein wenig kochen, gießts auf die dazu gehörige Schaalen, und läßts an einem kühlen Orte gestehen.

728. Hirschhorn-Sulz.

Man nehme ein halbes Pfund Hirschhorn, wasche es aus etlichen frischen Wassern so lange, bis das Wasser so helle ist, wie es aus dem Brunnen kommt; und gieße es durch einen engen Seyher, daß das Wasser davon abläuft. Alsdann wird das Hirschhorn in einem neuen irdenen Hafen, der vorher mit Wasser wohl ausgekocht worden ist, gethan; anderthalb Maas Wasser darauf gegossen, die Schaale von einer Citrone dazu geworfen, der Hafen zugedeckt, und am Feuer so lang gekocht, bis, wenn man einen Tropfen davon auf ein Zinnteller thut, er sobald gesteht, als er kalt ist: so ist es genug gekocht. Gerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe. Alsdann wird es durch ein doppeltes Leinentuch in ein kleines

nes Geschirr gethan, dazu Zucker, noch etwas Citronenschaalen, nebst 1 Quart Wein gethan, und wieder so lange gekocht, bis ein Tropfen davon, wenn er kalt ist, gesteht. Dann wird es noch einmal durch ein Tuch auf eine Porcellanschaale gegossen, und in Keller gestellt, daß es gesteht. Wann man die Sulz durchseyht, muß das Tuch nicht zu sehr ausgedrückt werden, sonst wird sie trüb. Will man sie roth haben, wird, ehe sie das zweytemal durchgegossen wird, recht dick gekochter Weichsel- oder Hohlbeersaft darunter gerührt.

729. Weichsel-Sulz.

Man wäscht 4 Kalbsfüße recht sauber, setzet sie mit anderthalb Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind, und die Brühe, wenn man sie probirt, eine starke Sulz giebt. Dieß gießt man ab, und läßt sie über Nacht stehen. Alsdann nimmt man ein wohlgewogenes Pfund frische Weichseln, stößt sie in einem Mörsel, gießt 1 Quart Wein daran; deckt das Geschirr zu, und läßt es so auch über Nacht stehen. Des andern Tags nimmt man das Fette von der Sulz sauber ab, thut sie in ein Kasserol, oder neuen Fußhafen; gießt den Saft von den Weichseln durch ein Haarsieb dazu, drückt den Saft von einer halben Citronen daran, und läßt dieses, sammt Zucker, bis es süß genug ist, auch etlichen ganzen Nägelein, noch eine Viertelstunde kochen. Hierauf nimmt man

man 2 Eyer, wäscht sie sauber ab, nimmt das Weisse davon in eine Schüssel, zerdrückt die Eyerschaalen; schlägt diese mit dem Weissen ein wenig zum Schaum, und rühret es in die Sulz. Wann dieses alles etliche Wall aufgethan hat: wird es in eine an Stuhlsfüße gebundene Serviette gegossen, wo man es durchlaufen läßt. Nach dem ersten Durchlaufen muß es noch einmal aufgegossen werden, daß die Sulz desto klarer wird. Sie kann in eine Schaale oder Form gegossen werden. Man kann diese Sulz auch von dürren Weichseln machen; aber von diesen nimmt man nur ein halbes Pfund, und gießt ein Seidlein Wein darein.

Auch von Johannisbeeren kann die Sulz gemacht werden, wenn man sie abzopft, in einen saubern Fußhafen auf heiße Asche stellt, und wenn sie Brühe haben, dieselbe abgießt; an diesen Saft den 4ten Theil Wein, nebst Zucker, bis es süß genug ist, thut; es mit der obenbeschriebenen Kalbsfüß-Sulz vermischet, und im übrigen, wie die vorige, macht. Auf diese Art kann man auch Sulz von Hohlbeeren machen.

730. Quitten-Sulz.

Man nimmt 6 bis 8 Quitten, reibet sie auf einem Reibeisen ab, gießt ein Seidlein Wein an das Abgeriebene, und seyhet es durch ein dickes Tuch; drücket es fest aus, daß der Saft heraus kommt, und thut ihn, nebst so viel Zucker, daß er recht süß ist, und die Kerne aus den Quitten,

(denn

(denn diese müssen die Sulz geben) in ein Kasserol oder messingene Pfanne, läßt es so lange kochen, bis es so dick ist, daß es gesteht, wenn man einen Tropfen davon auf einem Zinnteller kalt werden läßt. Dann drücket man es durch ein sauberes leinenes Tuch, auf eine Porcellanschaale; decket diese zu, und stellet die Sulz an einen kühlen Ort: so wird sie gestehen. Wems beliebt, kann geschälte und halbirte Quitten in Zucker, Wein und Wasser weich kochen, aus diesem herausnehmen, mit Zimmet, Nägelein und Citronenschaalen bestecken; ein wenig in der Sulz mitkochen lassen, auf die Schaale legen, und dann erst die Sulz darüber gießen. Will man die Sulz recht fest haben, so kann 1 Loth eingeweichte Haussenblase mitgesotten werden.

731. Gesulzte Aepfel.

Dazu nimmt man Borsdorfer-Aepfel, schält sie, und höhlt sie aus. Sie zu füllen nimmt man Ziweben, kochet sie in Wein recht weich, treibet sie durch ein Haarsieb: so wird es dick, wie Sulz seyn. In das Durchgetriebene thut man so klein als möglich geschnittenen Citronat, und füllet die Aepfel damit aus. Dann werden sie in halb Wein und Wasser, mit Zucker und einem Stücklein ganzen Zimmet weich gekocht, und auf eine Schüssel herausgelegt. Zu dieser Brühe wird nebst der Schaale von einer halben oder ganzen Citrone, noch so viel Zucker als nöthig ist, die Sulz süß genug zu machen, noch

etwas halb Wein und Wasser, und 1 Loth in lauem Wasser über Nacht eingeweichte Haussenblasen, alles zusammen noch so lange gekocht, bis die Haussenblasen aufgelöst sind. Dann gießt man die Sulz, nachdem man sie probirt hat, ob sie gesteht, durch ein Tuch über die Aepfel; deckt sie zu, damit die Sulz desto heller wird, und läßt sie an einem kühlen Orte gestehen. Will man die Sulz roth haben, so kann man ein Stücklein spanischen Flor (Tournesol) mitkochen lassen.

732. Gesulzte Hohlbeere.

Man nimmt 1 Maas recht zeitige Hohlbeere, zerdrückt sie mit einem Löffel, rühret ein Seidlein Wein daran; treibts mit diesem durch ein Haarsieb oder engen Seyher, und läßt es gestehen, bis 1 Loth klein geschnittene und etliche Stunden in einem halben Quarte Wasser eingeweichte Haussenblasen in einem kleinen Geschirr langsam verkocht ist, daß man nichts mehr davon sieht. Dann wird der helle Saft von den Hohlbeeren in ein Kasserol oder messingenes Pfännlein durch ein Tuch gegossen, Zucker nach Belieben dazu gethan, die Haussenblase, wenn sie ein wenig kalt ist, durch ein Tuch auch daran geschüttet, und beydes miteinander so lange gekocht, bis es gesteht, wenn es kalt ist. Dieß kann man an einem Tropfen probiren. Endlich legt man schöne große Hohlbeere auf eine porcellanene Schaale, und gießt die Sulz darüber, stellt es an einen kühlen Ort, deckt es zu, und läßt es gestehen.

733. Gesulztes schwarzes Wildpret.

Man nimmt 8 sauber gewaschene und geputzte Kalbsfüße, nebst 4 bis 6 Pfund schwarz Wildpret; setzt es mit 3 Maas Wasser, 1 Maas Wein; 1 Seidlein (halbe Maas) Weinessig, und Salz zum Feuer; thut ferner dazu 3 große Zwiebeln, Zelleri und Peterlingwurzeln, etliche gelbe Rüben, nebst 20 ganzen Pfefferkörnern; läßt es langsam einkochen, und schäumt es fleissig ab. Wirft es keinen Schaum mehr auf: so thut man ferner in den Hafen 3 Lorbeerblätter, 1 Quint ganze Nägelein, eine in Scheiben zerschnittene Citrone, die aber nicht bitter seyn darf, und läßt es mit diesen noch so lange kochen, bis die Sulz die Probe hält, und das Fleisch weich gekocht ist. Ist dieses, so gießt man die gekochte Sulz ab, schöpft das Fette sauber davon herunter, legt das Fleisch, nebst den Kalbsfüßen, welche ausgebeint werden müssen, in eine Schüssel, daß es kalt wird. Dann nimmt man ein Kasserol oder Fußhafen; schlägt 3 Eyerweiß, nur ein wenig, zum Schaum; drückt von einer Citrone den Saft daran, und gießt die Sulz, so vorher wieder heiß gemacht werden muß, dazu; deckt das Geschirr zu, und läßt es auf Kohlen kochen, bis es anfängt zusammen zu gerinnen. Alsdann gießt man es in eine an Stuhlfüße gebundene Serviette, stellt ein Geschirr unter, und läßt es rein durchlaufen. Ist die Sulz das erstemal nicht ganz helle: so wird sie noch einmal

aufgegossen. (Im Winter muß aber dieß in der Stube in der Wärme geschehen, welches bey den Sulzen allemal zu beobachten ist.) Alsdann nimmt man eine Schnecken-Form, oder sonst ein beliebiges Geschirr, gießt etwas von der durchgeseyhten (filtrirten) Sulz hinein, setzt es an einen kühlen Ort, damit die Sulz bald gestehe. Sodann ziert man die eingegossene Sulz mit allerhand aus, als: mit etlichen ganzen Muskatenblumen, ganzen Nägelein, abgeschälten ganzen Mandeln, Pistacien, mit zu kleinen Blättlein geschnittenen frischen Lorbeerblättern, Rosmarinzweiglein und Citronenscheiben; schneidet das Wildpret und die Kalbsfüße in beliebige Stücke, leget beydes in die Form hinein, und gießt sie mit der noch übrigen filtrirten Sulze auf, daß sie ganz voll ist; stellt sie an einen kühlen Ort, oder in Keller, daß es gesteht. Will man die Sulz heraus haben: so tunkt man ein Tuch in heißes Wasser, legt es um die Forme, drehet sie etlichemal geschwind herum, und stürzt sie auf eine Schaale.

Will man ein Stück Geflügel ganz in die Sulz legen, so wird es, wie Nr. 343. beschrieben worden ist, ausgebeint; mit der Farse, wie Nr. 178. steht, ausgefüllt, und wie das Wildpret mit den Kalbsfüßen gekocht; nur daß der Essig davon weggelassen wird. Alsdann wird ein Geschirr, worein das Geflügel geht, genommen, der Boden desselben 2 Finger hoch mit Sulz begossen; und, wann diese gestanden ist, nach Belieben Verzierungen darauf gemacht, das

Ge=

Geflügel so darauf gelegt, daß der Rücken über sich sieht, das Geschirr mit Sulz vollends aufgefüllt, und wann sie wieder recht gestanden ist, wie die erste umgekehrt. Man kann auch etliche kleine Krebse sieden, und zur Verzierung in die Sulz legen.

734. Kuttelfuß.

Man nimmt ein schon abgesottenes Rindsmaul und einen Fuß; wäscht es noch einmal sauber ab, und schneidet es in lauter kleine halben Fingers lange, und so dünne Stücklein, als nur zu schneiden möglich ist; thut es in ein Geschirr, und gießt Fleischbrühe ohne Fett, oder, in Ermanglung derer, so viel heißes Wasser daran, daß es darüber geht; thut eine Handvoll Salz, nebst der klein geschnittenen Schaale von 1 oder 2 Citronen, eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel, und, wems beliebt, 1 Quart Weinessig daran. Mit diesem läßt man es 2 kleine Stunden kochen. Dann nimmt man 1 Vierling recht frischen Speck, schneidet ihn zu kleinen Würfeln, und thut ihn nebst 1 Quint gestoßenen weissen Pfeffer dazu. Mit diesem läßt man es noch eine gute Viertelstunde kochen. Dann probirt man es auf einem Teller, ob es fest genug ist. Ist dieses, so nimmt man die Zwiebel davon heraus, tunkt einen dazu beliebigen Model in kaltes Wasser, gießt das Gekochte hinein, und wann es gestanden und kalt ist: stürzt man den Model, wie schon beschrieben worden ist, auf eine Schaale

um. Man kann auch etwas mageres dürres (getügenes Fleisch) vor dem Einfüllen darunter schneiden, desgleichen in den Model abgeschälte Pistacien streuen.

735. Preßkopf.

Es werden von einem Schwein etwas Speckschwarten, die Füße, Ohren und Kinnbacken, nebst 3 bis 4 Kalbsfüßen, mit Wasser und Salz, so lange gesotten, bis es weich ist. Dann wird es in eine Schüssel herausgethan; wann es kalt ist, von den Beinen abgelöst, und so zu kleinen Stücklein zerschnitten, wie schon gezeigt worden ist. Nun wird es wieder in einen Fußhafen gethan, und etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist, nebst einem Gläslein voll Weinessig daran gegossen, nach Belieben eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln darein gelegt; die Schaale von einer Citrone klein geschnitten, und der Saft davon, ein Paar Lorbeerblätter, und ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu gethan. Dann deckt man das Geschirr zu, und läßt es mit diesem eine Stunde kochen. Sollte es zu wenig Brühe haben: so kann noch ein wenig von dieser, worinnen es gesotten worden ist, nachgegossen werden. Wann dieß geschehen ist, so nimmt man abgesottene Schwarte von frischem Specke; legt diese auf eine Serviette in einer Schüssel herum, füllet das Gekochte darein, deckt es mit Schwarte zu; und bindet die Serviette, so rund und fest als möglich, zusammen: thut die Serviette

viette oben, wo sie zugebunden ist, auseinander, legt sie zwischen 2 hölzerne Teller, und beschwert sie mit Gewicht recht stark. So läßt man es etliche Tage stehen. Dann nimmt man es heraus, und schneidet Schnitten davon, welche mit Essig, Oel und Pfeffer, so wie auch das vorige, kalt auf den Tisch gegeben werden. Unter dieses kann auch etwas dürres Fleisch geschnitten werden.

736. Citronen = Krem.

Reib die gelbe Schaale von 2 Citronen an 1 Vierling Zucker ab, thu ihn in ein Kasserol, oder in einen saubern Fußhafen. Drücke den Saft durch einen Seyher dazu, gieß 3 Quart Wein daran, und laß es auf dem Feuer eine gute Viertelstunde kochen. Dann rühre 8 Eyerdotter mit 2 Eßlöffel voll Wasser ab, gieß den Wein durch einen Seyher nach und nach daran, und rühre es mit diesem auf Kohlen so lange, bis es wie ein Mus ist. (Sollte es nicht süß genug seyn: so kann man noch mehr Zucker dazu thun.) Dann schlag das Weisse von 4 Eyern zum dicken Schnee, thu den Krem vom Feuer; rühre den Schnee, sobald der Krem vom Feuer kommt, darein; und richte ihn sogleich auf eine porcellanene Schaale an. Wann der Krem kalt ist, so kann man ihn mit Zucker bestreuen, und eine glühende Schaufel darüber halten, daß der Zucker gelb wird. Oder man schlägt erst dann, wann der Krem kalt ist, den Schnee so dick, daß man die Schüssel umstürzen kann; ohne daß et-

was heraus fällt: streicht ihn 2 Finger dick auf dem Krem herum, bestreuet ihn dick mit Zucker, worauf Citronen abgerieben worden sind, und hält auch eine glühende Schaufel so lange, bis der Schnee trocken ist, darüber.

Mit Raum wird der Citronen-Krem auf folgende Art gemacht: Man reibt von 2 Citronen das Gelbe an Zucker ab, und läßt es stehen, bis man 1 Seidlein süßen Raum und 1 Quart Milch siedend gemacht hat. Dann rühret man einen guten Rührlöffel voll vom schönsten weissen Mehle mit 10 Eyerdottern an; gießt die siedende Milch nach und nach daran, thut den Citronenzucker nebst noch so viel anderm dazu, bis es süß genug ist; schüttet alles zusammen in eine Pfanne, und läßt es unter stätem Umrühren so lange auf dem Feuer, bis es dick werden will; gießt den Krem in ein beliebiges Geschirr, stellt dieses auf einen Fußhafen, worinnen siedendes Wasser ist, und läßt ihn so lange darauf, bis er ganz dick gestehet. Dann kann man ihn mit Zucker bestreuen, und mit einer heißen Schaufel brennen.

737. Krem von Anis.

Man nimmt halb Milch und halb süßen Raum so viel man will; läßt es in einer messingenen Pfanne sieden, thut nach Gutdünken Anis, Citronenschaalen, Zucker, Zimmet und ein Mandelblatt (Laurus) darein; und läßt es mit diesem allen eine halbe Viertelstunde kochen. Dann

zer-

zerrührt man, wann es ein Seidlein Milch ist, 8 Eyerdotter; gießt unter stätem Umrühren die siedende Milch durch einen Seyher nach und nach daran, und schüttet den Krem auf eine Schaale; stellt diese auf heißes Wasser, und läßt es so lange darauf, bis der Krem gestanden ist. Dann kann man ihn außen herum mit Mandeln belegen; welche man aber vorher abziehen, halbiren, und in geläutertem Zucker so lange rösten muß, bis sie ganz gelblicht sind. So kann man auch Thee, statt des Anis, in der Milch kochen; dann heißt es Thee-Krem.

738. Schocolade-Krem.

Man läßt ein Quart süßen Raum und eben so viel Milch siedend werden. Indessen reibt man einen guten halben Vierling, auch etwas weniger, Schocolade; thut ihn, nebst einem Stücklein Zimmet, und Zucker so viel als beliebt, in die Milch; läßt es eine Viertelstunde kochen, und rühret es, nachdem man den Zimmet herausgethan hat, mit 6 Eyerdottern an; gießt den Krem in eine beliebige Schaale, stellt diese auf heißes Wasser, und läßt ihn so lange darauf, bis er gestanden ist. Auf diesen Krem kann man von Oblaten Buchstaben oder Streifen, oder kleine Blümlein schneiden, sie mit dem weissen Zucker-Eis Nr. 551. bestreichen, solche trocknen lassen, und den Krem vor dem Auftragen damit belegen, so sieht es sehr schön aus. Man kann den Schocolade-Krem auch statt der

Milch mit halb Wasser und Wein, aber kalt anrühren, übrigens wie den mit Milch kochen.

739. Reis-Krem.

Man kocht 1 Vierling Reis in Milch, wie zu einem Reismus. Dann macht man ein Seidlein süßen Raum siedend; treibt den Reis damit durch ein Haarsieb oder engen Seyher. Dieses macht man, unter stätem Umrühren, auf dem Feuer wieder siedheiß, und rühret den Reis mit 5 Eyerdottern an; thut die Schaale einer Citrone auf Zucker abgerieben, nebst noch so viel andern Zucker, als nöthig ist, dazu, und wann dieser recht darinn zergangen ist: so gießt man den Krem auf eine Schaale, und läßt ihn zugedeckt entweder auf heißem Wasser, oder in einem kühlen Ofen gestehen. Auf diesen Krem kann man ein Gitter von geläutertem Zucker auf folgende Art machen: Man nimmt Zucker, so viel man glaubt nöthig zu haben; thut ihn in eine Pfanne, läutert ihn mit ein wenig Wasser, bis er so dick ist, daß man Fäden damit ziehen kann. Alsdann bestreicht man ein flaches Zinn mit süßem Mandelöhl, und macht von dem geläuterten Zucker das Gitter darauf. Wenn es kalt geworden ist; so hebet man es ab, und leget es auf den Krem, ehe man ihn auf den Tisch trägt.

740. Krem von Mandeln.

Man thut eine Maas Milch zum Feuer, legt ein frisches Mandel- oder Pfirsing-Blatt, ein

Stück

Stück ganzen Zimmet und etwas Zucker dazu. Mit diesem läßt man es eine halbe Viertelstunde kochen. Dann wird die Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben; ein Vierling abgezogene Mandeln aber auf einem kleinen Reibeisen gerieben. Nun werden 8 ganze Eyer ausgeschlagen, und mit den Mandeln und dem Citronenzucker eine Viertelstunde lang gerührt; die heiße Milch wird unter stätem Umrühren nach und nach daran gegossen, der Krem auf eine Schaale gethan, und auf heißes Wasser oder in einen Backofen gesetzt, daß er gesteht. NB. Es müssen alle Krem zugedeckt werden, sonst bekommen sie eine Haut.

Man kann den **Mandelkrem** auch noch also machen: Eine große Handvoll Mandeln wird abgezogen, und mit etwas Rosenwasser, so fein als möglich, gestoßen; alsdann mit einem Seidlein süßem Raum durch ein Haarsieb oder Seyher getrieben, mit 5 Eyerdottern, ein Paar Löffel voll Rosenwasser und Zucker, an dem zuvor eine Citrone abgerieben worden ist, angerührt; in einer messingenen Pfanne auf dem Feuer unter stätem Umrühren so lange gelassen, bis es anfängt dick zu werden, und dann auf eine Schaale angerichtet. Man kann auch, statt des Gelben von den Eyern, das Weisse nehmen; aber dieses muß mit einem kleinen Löffel voll Stärkmehl angerührt werden.

Noch anders kann der Mandelkrem also gemacht werden: 2 Loth Haussenblase wird eine Zeitlang in Wasser eingeweicht, bis man sie schnei-

den kann. Wann sie geschnitten ist, wird sie mit ein wenig Wasser auf heiße Asche gestellt, bis sie aufgelöst ist. Dann werden 3 Loth bittere und 8 Loth süße Mandeln abgezogen, und mit etwas Rosenwasser, so fein als möglich, gestoßen, mit 1 Maas Milch angerührt, und auf dem Feuer eine Viertelstunde lang gekocht. Alsdann wird es zurückgestellt, die Haussenblase darein gerührt, durch ein Tuch oder Haarsieb getrieben, in eine Schaale gegossen, und an einen kühlen Ort gestellt. Wann der Krem gestanden ist, kann man ihn, wie Nr. 738. gezeigt worden, mit Namen oder andern Zierathen, von Oblaten, welche mit rothem oder anders gefärbtem Zucker=Eis bestrichen worden sind, belegen, und so auftragen.

741. Raum= oder Milch=Krem.

Man rühret einen guten Rührlöffel voll vom schönsten weissen (Salzburger=) Mehl mit ein Seidlein halb Raum und halb Milch an, und thut nach Belieben Zucker, Citronenschaalen, und ein Stücklein ganzen Zimmet dazu. Mit diesen läßt man es unter stätem Umrühren eine Viertelstunde lang kochen. Dann zerrührt man 5 bis 6 Eyerdotter, rührt das Gekochte, nachdem man zuvor die Citronenschaalen und den Zimmet davon herausgethan hat, an die Dotter; gießt es in ein beliebiges Geschirr, und läßt es, in einem schon abgekühlten Ofen oder auf heißem Wasser, gestehen. Nun stellt man den Krem zurück, daß er erkaltet. Dann bestreuet man ihn mit Zucker,

hält

hält eine glühende und abgeblasene Schaufel so lange darüber, bis der Zucker gelb ist. Alsdann ist er fertig. Man kann auch 2 Eyerklaar mit etwas Zucker zum dicken Schnee schlagen, über den Krem ausbreiten, einen Deckel mit Kohlen darauf decken, und so lange darauf lassen, bis der Schnee getrocknet ist.

Auf andere Art wird der Krem von Milch also gemacht: Es wird ein spitzig gemessenes Seidlein süßer Raum und eben so viel Milch, mit 3 Eßlöffel voll Zucker, bis auf den dritten Theil eingesotten. Dann schlägt man das Weisse von 2 Eyern zum dicken Schnee, rührt es unter den Krem, und läßt es mit diesem 4 bis 5mal aufwallen; thut noch etwas Zucker, an dem zuvor das Gelbe einer halben Citrone abgerieben worden ist, dazu, und richtet den Krem auf eine porcellanene Schaale an.

742. Krem von Hagenbutten (Hiefen).

Sied die Hagenbutten im Wasser so lange, bis sie recht weich sind. Dann treib sie mit Wein durch einen Seyher, so daß sie nicht zu dünne werden. Nimm, wann es ein Seidlein (kleine halbe Maas) Durchgetriebenes ist, 4 Eyerdotter; rühre sie damit an, thu nach Belieben gestossenen Zimmet, klein geschnittene Citronenschaalen und Zucker dazu; rühre es auf dem Feuer so lange, bis es stark kochen will. Dann richte es auf eine Schaale an, bestreue es oben mit geriebenem Biscuit, und neben herum mit geschnittenen

tener Citronenschaale. Wenn es unter dem Kochen zu dünn seyn sollte; so kann man auch geriebenes Biscuit darein thun.

743. Eyer-Schnee.

Schlag das Weisse von 8 Eyern zum dicken Schnee. Indessen laß eine Maas gute Milch, nebst einem Stücklein ganzen Zimmet und Zucker, in einer messingenen Pfanne sieden; setze dann von dem Schnee mit einem Löffel, einer kleinen Faust groß, runde Stücke hinein; aber nicht zu viel auf einmal, daß sie in der Pfanne umgewendet werden können. Laß sie eine kleine halbe Viertelstunde kochen, und lege sie hernach mit einem Schaumlöffel auf ein beliebiges Geschirr heraus. Fahre so fort, bis der Schnee gar ist. Dann rühre die Milch mit 4 bis 6 Eyerdottern an, und gieß sie zwischen den Schnee gleich, oder erst wann beydes kalt ist.

744. Schnee von süßem Raum.

Man nimmt recht dicken süßen Raum, so viel als beliebt, in eine große Schüssel; thut Zucker und etwas Pomeranzenblüthe-Wasser dazu; schlägt es mit einem weissen Besen so lange, bis es einen Schaum giebt. Alsdann nimmt man Biscuit, oder Schnitten von weissem Brode, welchen aber zuvor die Rinde abgerieben werden muß; bestreuet es mit so klein als möglich gewiegten Mandeln, nimmt den Schaum mit einem Löffel nach und nach ab, legt ihn darauf, und

schlägt den Schaum immerfort, bis der Raum gar ist. Dann kann man ihn etliche Tage an einem kühlen Orte aufbehalten.

Man kann diesen Schnee auch auf folgende Art machen, daß man den Raum, nebst Zucker so viel als beliebt, und 2 Messerspitzen voll pulverisirten Gummi-Tragant in eine Schüssel thut, mit einem Besen so lange schlägt, bis es einen rechten Schaum giebt. Diesen nimmt man mit einem Löffel ab, setzt ihn auf eine porcellanene Schaale, in der Gestalt einer Pyramide, und garnirt es neben herum mit etwas Eingemachtem.

Oder man thut ein Seidlein süßen Raum mit Citronenschaalen und Zucker in eine Pfanne, läßt ihn darinnen so lange als harte Eyer sieden, thut ihn in eine Schüssel heraus, und wann er kalt ist: schlägt man ihn mit einem Besen so lange, bis er Schaum hat. Dann kehrt man ein Haarsieb um, und hebt den Schaum mit einem Löffel darauf ab, daß er abläuft. So fährt man fort, bis alles zu Schaum geworden ist. Dann thut man ihn auf eine flache Schaale, oder in dazu gehörige Gläser, und trägt ihn auf.

745. Mandel-Käse.

Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser so fein als möglich; treibet sie mit einem guten Seidlein halb Milch und halb Raum durch ein Haarsieb oder engen Seyher. Alsdann nimmt man 2 Loth Haussenblasen, schneidet sie ganz klein; legt sie in ein kleines

Geschirr, gießt ein Glas Wasser darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Haussenblase aufgeweicht ist; gießt sie durch ein Tuch zu der durchgetriebenen Milch; thut Zucker, ein Stück ganzen Zimmet und Citronenschaalen dazu, und läßts unter beständigem Umrühren eine Viertelstunde lang kochen. Alsdann thut man die Citronen und den Zimmet heraus, und gießt es in die dazu gehörige Form. Wenn es kalt ist, wird es auf eine Schaale umgestürzt, und ein Schnee von süßem Raum darauf gemacht. Es kann dieser Mandel-Käs auch mit Eyern, statt der Haussenblase, gemacht werden.

746. Citronen-Milch.

Man nimmt eine Maas gute Milch, und läßt sie sieden; reibt von 2 Citronen das Gelbe auf Zucker ab, rührt 1 Löffel voll Stärkmehl mit 8 bis 10 Eyerdottern an, thut den Citronenzucker dazu, und rühret es mit der siedenden Milch an; thut es wieder in eine Pfanne, und läßts unter stätem Umrühren auf dem Feuer so lang, bis die Milch dick wird. Dann thut man es vom Feuer weg, und läßt die Milch unter stätem Umrühren kalt werden. Sollte sie nicht süß genug seyn, so kann man noch mehr Zucker dazu thun, und dann in einer Schaale auftragen.

747. Aepfel-Compote.

Nimm ein Kasserol oder eine messingene Pfanne, in der Größe wie die Schüssel, worauf soll ange-

angerichtet werden. Darein thu geschälte und in der Mitte zerschnittene Borsdorfer-Aepfel; aber so, daß die Seite, woraus das Kernhaus geschnitten worden ist, über sich sieht. Dann gieß 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser daran, thu Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und Citronenschaalen dazu. Mit diesen laß die Aepfel so einkochen, daß sie fast gelb werden wollen. Thu die Citronen und den Zimmet heraus, stürze das Geschirr auf die Schüssel, worauf es soll aufgetragen werden, um; und bestreue die Aepfel mit gestoßenem Zucker und klein geschnittenem Citronat oder Citronenschaalen.

Auf andere Art. Wann die Borsdorfer-Aepfel geschält, in der Mitte zerschnitten sind, und der Butze herausgethan ist: so werden die Schelfen mit 1 Theil Wasser und 2 Theilen Wein so lange gekocht, bis sie ganz weich sind. Dann wird die Brühe durch ein Tuch geseyht, und mit Zucker, welcher so viel seyn muß, als die Aepfel schwer sind, geläutert; alsdann die Aepfel, nebst einem Stücklein Zimmet und Citronenschaalen, darein gethan, und so lange langsam gekocht, bis sie weich sind. Dann werden sie auf eine Schaale herausgelegt; und, wenn die Soose nicht schön gelb ist, ein wenig Zucker, mit einem Eßlöffel voll Wasser so lange gekocht, bis er ganz gelb ist; unter die Brühe gethan, von einer halben oder ganzen Citrone der Saft daran gedrückt; und, wann es mit diesem noch ein wenig gekocht hat,

über die Aepfel gegossen; mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreut, und kalt aufgetragen.

748. Birn-Compote.

Die Birnen werden geschält, und in der Mitte entzwey geschnitten; alsdann in einen Fußhafen gethan, so viel halb Wasser und Wein daran geschüttet, daß die Brühe darüber geht; ein Stück ganzen Zimmet, Citronenschaalen und Zucker nach Belieben dazu gethan; das Geschirr zugedeckt, und so lange gekocht, bis die Birnen weich sind. Dann wird ein Stück Zucker geläutert, und an die Brühe gegossen; Citronensaft daran gedrückt, und mit diesem noch eine Viertelstunde lang gekocht. Darauf werden die Birnen auf eine Schaale gelegt, die Brühe durch ein Tuch darüber gegossen, mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen bestreut; und, wann sie kalt sind, auf den Tisch gegeben. Wann man sie roth haben will: wird gleich beym Zusetzen ein Stücklein spanischer Flor, oder etwas Weichselsaft dazu gethan.

749. Holder zu kochen.

Man zopfet die recht zeitigen schwarzen Holderbeere sauber von den Stielen, wäscht sie, und läßt sie in einem Seyher ablaufen. Indessen macht man Schmalz in einem Fußhafen auf Kohlen heiß, thut den Holder hinein, und läßt ihn so eine Stunde dämpfen. Dann schneidet man, wenn es ohngefähr 2 gehäufte Teller voll

Hol-

Holder gewesen ist, für einen Kreuzer weisses Brod, wie Suppenschnitten; thut die Hälfte davon, nebst Zucker so viel als beliebt, in den Holder. Mit diesen läßt man den Holder noch eine gute ½ Stunde kochen, und wann er zu dick werden will, gießt man ein wenig Milch oder weisses Bier daran. Die andere Hälfte röstet man in heißgemachtem Schmalze schön gelb, und thut sie eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten darein. Dann kann man ihn warm oder kalt austragen. Es ist dieß eine zwar nicht überall bekannte, aber doch sehr gesunde und gute Speise. Wem beliebt, der kann etliche recht zeitige Zwetschgen dazu thun, und mitkochen.

Süß und sauer eingemachte Sachen.

750. Zucker zu läutern.

Schlag ein Pfund Zucker zu kleinen Bröcklein, thu ihn in eine messingene Pfanne, gieß ein gutes Quart (den 4ten Theil einer Maas) Wasser daran, und laß es so lange sieden, bis der Zucker Blasen aufwirft. Dann schlag das Weisse von einem Ey zum Schnee, gieß einen Löffel voll Rosen- oder anders Wasser daran; thu es in den Zucker, und laß ihn noch so lange damit kochen, bis er recht helle ist, und steigen will. Dann seyhe

ihn durch ein sauberes dünnes Tuch: so kann man ihn zum Einmachen, oder zu was man will, gebrauchen.

751. Hagenbutten ganz einzumachen.

Die Hagenbutten (Hiefen) werden mit kurzen Stielen abgeschnitten, oben die Butzen weggeschnitten, und die Hiefen alle mit einem Federmesser oder mit einem dazu gemachten spitzigen Hölzlein, ausgehöhlt. Hierauf werden einige davon ganz klein zerschnitten, und die andern damit ausgefüllt. Oben wird anstatt des Butzens ein ganzes Nägelein, oder ein länglichtes Stücklein Citronat darein gesteckt. Dann wird nach Gutdünken Zucker mit Rosenwasser geläutert; und wann er ein wenig erkaltet ist, über die Hagenbutten gegossen, bis er darüber geht; so läßt man sie über Nacht stehen. Des andern Tages gießt man alles miteinander in eine messingene Pfanne, und läßt es so lange sieden, bis die Hagenbutten weich sind. Wann sie erkaltet sind, thut man sie in ein Zuckerglas, und behält sie zum Gebrauche auf.

752. Hagenbutten-Mark.

Es werden schöne reife Hiefen in der Mitte entzwey geschnitten, sauber geputzt und gewaschen. Alsdann läßt man sie in einer Schüssel 3 bis 4 Tage stehen, bis sie teig (morsch) sind. Nun werden sie durch einen Seyher getrieben, und zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker geläutert, bis er Fäden zieht. Dann thut man ihn eine

Vier-

Viertelstunde vom Feuer, daß er ein wenig erkaltet, weil sonst das Mark die schöne rothe Farbe verliehrt; rühret das Mark hinein, thut es wieder aufs Feuer, und läßt es unter stätem Umrühren noch eine starke Viertelstunde kochen; stellt es vom Feuer, und wann es kalt ist: wird es in ein Zuckerglas gethan, dieses mit Papier zugebunden, und darein mit einer Kluse (Stecknadel) Löchlein gestochen. Man kann auch nur den geläuterten Zucker an das Mark rühren, und wems beliebt, die Schaale von einer Citrone klein geschnitten darunter thun; aber dann kann man das Mark nicht so lange aufbehalten.

Auch kann man das Mark in eine Schüssel thun, und wenn es ein halbes Pfund ist, anderthalb Vierling vom feinsten gesiebten Canarien-Zucker nach und nach darunter rühren; in ein Glas füllen, und so aufbehalten.

753. Hagenbutten in Essig.

Man schneidet sie entzwey, und putzet sie sauber aus. Dann kocht man Zucker in Weinessig, so viel man braucht, damit er darüber geht; gießt ihn über die Hagenbutten, und läßt es so 2 Tage stehen. Hernach gießt man die Brühe ab, und siedet sie nochmals. Wann sie abgeschäumt worden sind: thut man klein geschnittene Citronenschaalen in den Essig, läßt sie eine halbe Viertelstunde darinnen kochen, gießt den Essig noch einmal recht heiß über die Hiesen; und, wann sie damit kalt worden sind, füllet man sie

in ein Zuckerglas, und behält sie zum Gebrauche auf. Zu 1 Seidlein Essig rechnet man insgemein anderthalb Vierling Zucker.

754. Ganze Hohlbeere einzumachen.

Nimm 1 Pfund Zucker, und läutere ihn so lange, bis er Fäden zieht. Dann laß ihn ein wenig erkalten, und thu anderthalb Pfund ausgelesene ganze Hohlbeere (Himbeere) darein; laß sie ohngefähr eine Viertelstunde langsam kochen, und thu sie dann mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, daß sie nicht zerdrückt werden. Laß die Brühe ganz dick einkochen, thu die Hohlbeere wieder hinein, und wann sie noch etliche Wall aufgethan haben: so setze sie vom Feuer, laß sie erkalten, und thu sie in ein Zuckerglas zum Aufheben.

Man kann die Hohlbeere auch auf folgende Art einmachen: Man nimmt recht schön zeitige Hohlbeeere, klaubet sie sauber, und läßt sie über Nacht zugedeckt in einem Keller stehen. Des andern Tages nimmt man zu 2 Pfund Hohlbeeren 1 Pfund Zucker, klopft ihn in kleine Stücklein, thut ihn sammt den Beeren in eine messingene Pfanne, und läßt beydes miteinander unter stätem Umrühren so lange kochen, bis daß, wenn man etwas davon auf einen Zinnteller thut, es gesteht, und nicht mehr auseinander läuft. Nun läßt man es in der Pfanne ein wenig kalt werden, gießt es in ein Zuckerglas oder in einen neuen irdenen Hafen, bindet es mit einem

nem weissen Papiere zu, und sticht oben mit einer Kluse (Stecknadel) Löcher darein. Auf diese Art kann man die Hohlbeere Jahr und Tag aufbehalten. Man gebraucht diese gemeiniglich zum Backwerk.

755. Hohlbeer-Mark.

Die Hohlbeere werden durch ein Haarsieb oder engen Seyher gedrückt, sodann gewogen, und auf einem gelinden Feuer gekocht, bis das Mark dick wird. Alsdann wird in ein Pfund Mark ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker gerührt, noch eine Viertelstunde gekocht, und wenn es ein wenig kalt ist, in ein Zuckerglas oder in einen steinernen Hafen gefüllt.

756. Hohlbeer-Schelee (Gelée).

Die Hohlbeere werden in einen saubern innen und außen verglästen Hafen gethan, mit einem Deckel oder Tuch wohl zugedeckt, und so mit sammt dem Hafen in einen kleinen Kessel oder großen Hafen voll siedendes Wasser so gestellt, daß oben nichts von demselben hineinlaufen kann. In diesem läßt man sie so lange kochen, bis sie Saft haben. Dann kann man diesen nach und nach abgießen, daß er schön hell bleibt. Zu 1 Pfund Saft nimmt man ein halbes Pfund vom feinsten Zucker, legt diesen in eine messingene Pfanne oder Kasserol, gießt den Saft dazu, und läßt es damit so lange kochen, bis ein Tropfen davon, wann er kalt ist, gesteht. Ist dieses, so

wird es in beliebige Gläser gefüllt. Wem diese Art nicht beliebt, kann den Zucker so stark läutern, daß, wenn man einen silbernen Löffel hineintunkt, das, was daran hängen bleibt, hart wird. Dann wird der Saft zu dem Zucker gethan, und so lange auf dem Feuer gerührt, bis der Zucker zergangen ist. Ehe es ganz kalt wird, füllet man es in die Einmach-Gläser. Wann es gestanden ist, wird es mit einem feinen naßgemachten und wieder ausgedrückten Papiere bedeckt. Nimmt man 1 Theil Johannisbeer-Saft und 2 Theil Hohlbeer-Saft: so wird die Sulz schöner.

757. Hohlbeer-Saft.

Die Hohlbeere werden in einem Geschirre zugedeckt, und in Keller gestellt, bis sie anfangen Saft zu bekommen, und säuerlich zu werden. Alsdann werden sie durchgepreßt. Nun nimmt man zu einer halben Maas Saft, 1 Pfund schönen Zucker, und läßt beydes miteinander sieden, bis es dicklicht ist, sodann ist er fertig, und man füllet ihn, wann er kalt ist, in kleine Zuckergläser oder Bouteillen. Man giebt ihn den Kranken unter dem Wasser zu trinken.

758. Johannisbeere einzumachen.

Man wiegt 1 Pfund, höchstens 5 Vierling, recht zeitige Johannisbeere, und zopft sie von den Stielen. Dann nimmt man 1 Pfund Zucker, zerklopft und läutert ihn mit einem Quart Wasser,

bis

bis er Blasen bekommt. Hernach läßt man ihn ein wenig erkalten, thut die Beere hinein, und läßt sie so lange kochen, bis, wenn man es probirt, es nicht mehr zerläuft. Hierauf stellt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig erkalten, und füllt sie in beliebige Geschirre zum Aufbehalten. Auf diese Art eingemacht, gebraucht man sie zum Backwerk; zum Confekt aber nimmt man recht schöne ganze Träublein, wäscht sie sauber, und läßt sie in einem Seyher ablaufen; legt sie in recht stark geläuterten Zucker, und läßt sie darinnen nur eine gute Viertelstunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Glas, und wann der Zucker noch dicker eingekocht ist: läßt man ihn ein wenig erkalten, gießt ihn darüber, und behält sie zum Gebrauche auf.

759. Johannisbeer-Schelee.

Man nimmt schöne zeitige Johannisbeere, zopft sie von den Stielen, und thut sie in einen neuen Hafen, deckt sie zu, setzt den Hafen, wie bey den Hohlbeeren, in kochendes Wasser; und läßt das Wasser immer stark so lange kochen, bis die Beere Saft haben. Wann nun Saft auf den Beeren ist: so gießt man ihn allemal sachte ab; drückt aber die Beere nicht, sonst wird der Saft trübe. Dann nimmt man zu 1 Pfund Saft 3 Vierling ordinären Kochzucker, läutert den Zucker mit einem Glas voll Wasser, bis er Perlen wirft. Alsdann wird der Saft dazu gegossen, und eine gute halbe Stunde gekocht.

Während dem Kochen muß er fleißig abgeschäumt werden. Dann probirt man etwas davon auf einem Zinnteller. Wann es gesteht, so ists genug gekocht. Dann gießt man es, wann es ein wenig kalt ist, in kleine Schelee-Gläser. Des andern Tages nimmt man feines Schreibpapier, tunkt es in guten Weinbranntenwein, drückt es wieder aus, und legt es inwendig in die Gläser: so hält sich das Schelee recht gut. Man kann das Papier auch in frisches Wasser tunken, und wieder ausdrücken.

760. Johannisbeer-Saft.

Man zopft 1 Pfund Beere ab, stellt sie in einem saubern Fußhafen auf heiße Asche, daß sich der Saft herauszieht; gießt diesen durch ein Haarsieb oder engen Seyher, und läßt ihn über Nacht stehen. Des andern Tages gießt man das Helle ab, thut so viel Pfund Beere es gewesen sind, eben so viel Vierling Zucker dazu, und läßt es eine gute Viertelstunde sieden. Dann füllt man den Saft in Bouteillen. Er ist sehr gesund und gut unter dem Wasser zu trinken, sowohl für Kranke, als auch im Sommer bey großer Hitze.

761. Johannisbeere in Essig.

Die Beere werden abgezopft, in ein Zuckerglas gethan, und einige Händevoll gestoßener Zucker darauf gestreut. So läßt man sie 2 Tage stehen. Dann schüttet man Essig daran, bis er darüber geht, und läßt sie wieder 2 Tage stehen.

Hier-

Hierauf wird der Essig abgegossen, mit etwas gröblicht gestoßenem Zimmet und Nägelein gesotten, und über die Beere, welche man in eine Schüssel thun muß, siedend gegossen. Mit diesem läßt man sie wieder 2 Tage stehen, gießt den Essig nochmals ab, und siedet ihn noch eine Viertelstunde. Zuletzt thut man die Beere hinein, läßt sie einen Wall aufthun, und thut sie wieder in ein Geschirr, daß sie erkalten. So behält man sie zum Gebrauche auf. Man giebt sie zum Fleisch auf den Tisch. Zu 1 Seidlein Essig nimmt man ein halbes Pfund Zucker.

762. Weichseln einzumachen.

Läutere ein halbes Pfund Zucker, laß ihn ein wenig erkalten, und thu dann 1 Pfund abgezopfte, oder besser mit kurz abgeschnittenen Stielen Weichseln darein. Laß sie eine Viertelstunde sieden (aber man muß Achtung geben, daß sie nicht einschrumpfen). Dann nimm die Weichseln heraus, und laß den Saft noch so lange kochen, bis er ganz dick ist. Gieß ihn dann über die Weichseln, und wann sie erkaltet sind: so fülle sie in Gläser. Bedeckt der Saft die Weichseln nicht: so muß man noch geläuterten Zucker darüber gießen.

Man kann auch die Weichseln aussteinen, und in dem geläuterten Zucker so lange kochen, bis die Brühe anfängt dick zu werden: so sind sie fertig. Diese braucht man zum Backwerk: aber man muß sie unter dem Kochen umrühren; denn sie brennen sonst gerne an. Wems beliebt, kann

kann auch etwas Nägelein und Zimmet mitkochen lassen.

763. Weichseln sauer einzumachen.

Hierzu nimmt man schöne große Weichseln, schneidet die Stiele davon bis auf Fingersbreit ab, und nimmt ein Zuckerglas, macht in dieses eine Lage gestoßenen Zucker, auf diesen streut man nach Belieben gröblicht gestoßene Nägelein und Zimmet; dann eine Lage Weichseln, und endlich wieder Zucker und Gewürze. So fährt man fort, bis das Glas voll ist. Dann läßt man Weinessig sieden, und wann er wieder kalt ist, gießt man ihn über die Weichseln; bindet das Glas zu, sticht oben Löchlein in das Papier, und behält es zum Gebrauche auf. Man kann aber auch das Gewürz mit dem Essig und Zucker sieden, und wann er kalt ist, auf die Weichseln gießen. Man rechnet insgemein zu einer hiesigen Maas Essig ein wohlgewognes halbes Pfund Zucker. Wer will, kann das Glas etliche Tage in die Sonne stellen; es ist aber nicht nöthig: denn die Weichseln schrumpfen gerne davon ein. Eben so können auch Schlehen eingemacht werden; nur daß der Essig siedend darüber gegossen werden muß, sonst werden sie nicht weich. Beyde, Weichseln und Schlehen, gebraucht man zum Salat selbst, oder nur ihn zu garniren.

764. Weichsel-Saft.

Wenn die Stiele von den Weichseln abgezopft sind: so werden sie, sammt den Kernen, in einem

einem Mörsel gestoßen; hernach in einen neuen, aber vorher ausgekochten, und mit kaltem Wasser abgewaschenen irdenen Hafen gethan, und zugedeckt; dann in Keller gestellt, und so läßt man sie 24 Stunden stehen. Hierauf preßt man den Saft rein aus, und wiegt zu 3 Pfunden Saft anderthalb Pfund Zucker, läutert diesen aber nur mit Wasser; läßt ihn ein wenig abkühlen, schüttet den Saft dazu, und läßt ihn mit dem Zucker bis auf 1 Drittel einkochen. Dann wird er vom Feuer gethan, und wann er kalt worden ist: füllt man ihn in Bouteillen, macht sie aber nicht gar zu fest zu. Erst nach 14 Tagen darf man den Stöpsel recht fest zudrücken. So hält sich der Saft 2 bis 3 Jahre. Man kann auch Zimmet und Nägelein mitkochen lassen.

765. Weichselsaft anderer Art.

Man stößt zeitige Weichseln, sammt den Kernen, recht klein; preßt sie durch ein dickes Tuch, thut den Saft in einen neuen irdenen oder steinernen Hafen, und läßt ihn so über Nacht stehen, daß sich das Helle oben auf begiebt. Hierauf bindet man auf den Hafen ein dünnes Tuch, und läßt den Saft, ohne ihn zu pressen, durchlaufen. Das Dicke, so auf dem Tuch bleibt, wird mit einem Löffel abgenommen; damit nichts davon in den klaren Saft kommt. Wann er durchgelaufen ist: nimmt man zu einer Maas Saft 3 Vierling fein gesiebten Zucker, rühret solchen nach und nach mit einem saubern Rühr-

löffel

löffel beständig nach einer Seite in den Saft, und dieses muß eine ganze Stunde lang geschehen, bis der Zucker recht zerschmolzen ist. Alsdann füllt man den Saft in recht starke Bouteillen, doch so, daß sie 2 Finger breit leer bleiben; thut in jede 2 ganze Nägelein und ein Stücklein ganzen Zimmet; pfropft sie fest zu, verpicht sie, und umwindet sie mit Drath, legt sie in Keller umgestürzt in Sand so, daß der Saft ganz an dem Pfropfe ansteht. So kann man ihn Jahr und Tage aufbehalten. Man giebt ihn nach Belieben mit Wein oder Wasser vermischt zu trinken.

766. Weichseln in Fäßlein einzumachen.

Ein kleines Fäßlein von Eichenholz, das recht gut gemacht ist, und ein so weites Spundloch hat, daß man mit einem Eßlöffel hineinlangen kann, wird mit etlichen Löffeln voll Kirschengeist ausgebrennt. Alsdann werden gute Weichseln abgezopft. Zu 6 Pfund Weichseln nimmt man 2 Pfund geriebenen Zucker, und füllt das Fäßlein mit den Weichseln und Zucker voll. Dann nimmt man ein halbes Loth Nägelein und ein halbes Loth Zimmet, stößt beydes ganz gröblicht; bindet es in ein Tüchlein, und legts oben auf die Weichseln. Alsdann wird der Spund fest zugemacht, und nebst den beyden Boden wohl verpicht; in Keller gelegt, und alle 2 oder 3 Tage langsam auf eine andere Seite gelegt. Wann es 3 Wochen so gelegen ist: darf man es öffnen,

und

und kann die Weichseln für Kranke, oder zum Nachtisch gebrauchen.

767. Melonen einzumachen.

Man nimmt Melonen, die recht reif sind, schälet sie, schneidet sie in länglichte Streifen, und legt sie in eine porcellanene Schüssel. Alsdann siedet man, wann es eine große Melone ist, 1 Maas Weinessig mit einem recht wohl gewogenen halben Pfunde Zucker recht stark, schäumt ihn ab, und läßt ihn wohl einkochen. Dann gießt man ihn siedend über die Melonen, deckt sie zu, und läßt ihn daran, bis er kalt ist. Hierauf schüttet man ihn wieder ab, siedet ihn noch einmal, und gießt ihn wieder darüber. Wenn er kalt ist, wird er noch einmal abgegossen; die Melonen werden in ein Zuckerglas gelegt, mit Zimmet und Nägelein bestreut, der Essig noch einmal siedend gemacht, und itzt nur laulicht darauf gegossen, mit Papier zugebunden, und zum Gebrauche aufbehalten.

768. Gelbe Rüben einzumachen.

Nimm gelbe Rüben, die so blaß wie Citronen aussehen, schabe und schneid sie Fingerslang und so dünne als das dünnste Schwefelhölzchen, koche sie im Wasser weich; schütte sie in einen Seyher, daß sie ablaufen, und laß sie auf einem Tuche ein wenig trocknen. Hierauf schneid die gelbe Schaale von 2 großen Citronen eben so, und sied sie auch in ein wenig Wasser, bis sie weich ist.

Als-

Alsdann wiege ein halbes Pfund von den gekochten gelben Rüben, und eben so viel Zucker. Den Zucker läutere so lange, bis er sich mit dem Löffel ziehen läßt. Hernach thu die gelben Rüben, die Citronenschaale und den Saft von den Citronen hinein; laß es miteinander so lange kochen, bis die Rüben klar aussehen. Dann stelle es vom Feuer. Wann es kalt ist, füllet man es in ein Zuckerglas, drückts mit dem Löffel fest, gießt den Saft darüber, und bindet das Glas zu. Man kann es statt süßem Salat auf den Tisch geben.

769. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden um Johannis, wann sie noch weich sind, abgenommen, und in jede Nuß wird 4- bis 8mal mit einer Spicknadel oder Spindel gestochen. Dann legt man sie in ein Geschirr, wo sie viel Platz haben, in frisches Wasser. Alle Tage gießt man es ab, und gießt wieder anderes frisches daran. So läßt man sie 9 bis 10 Tage liegen. Dann setzt man sie mit frischem Wasser in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, läßt sie 2 bis 3 Wall aufthun, und gießt sie ab; thut sie 1 bis 2 Stunden in ein Sieb zum abtrocknen, und steckt geschnittenen Zimmet und Nägelein in die Löcher. Dann nimmt man zu 50 Nüssen ohngefähr anderthalb Pfund Zucker, läutert ihn mit Rosenwasser, bis er so dick ist, daß er Fäden zieht; thut die Nüsse in ein Geschirr, und gießt den Zucker darüber. So läßt man sie 2 Tage stehen. Dann gießt man den Zucker ab, thut

noch

noch ein Stücklein Zucker dazu, und läßt ihn noch einmal aufkochen, und dieses wiederholt man noch etlichemal. So oft man den Zucker aufkocht, muß ein Stücklein frischer dazu gethan werden. Will man die Nüsse weich haben: so läßt man sie eine Viertelstunde in dem Zucker mitkochen.

770. Aepfel-Schelee.

Schneid Borsdorfer-Aepfel in der Mitte entzwey, laß aber die Kerne darinnen, und sied sie in Wasser, und wems beliebt, etwas Wein in einer messingenen Pfanne, worinn sie Platz haben, so lange, bis sie recht weich sind. Dann werden sie durch eine Serviette oder Haarsieb gedrückt, und zu jedem Pfund Saft wird ein halbes Pfund Zucker gewogen; dieses miteinander in einer messingenen Pfanne langsam so lange gekocht, bis der Saft ziemlich dick ist. (Unter dem Kochen muß er fleißig abgeschäumt werden.) Dann wird in 2 Pfund Saft die Schaale von 1 bis 2 Citronen, die man länglicht zerschnitten hat, gethan, und mit dieser so lange gekocht, bis, wenn man etwas davon auf ein Zinnteller thut, es, wann es kalt ist, gesteht. Dann wird es vom Feuer gesetzt; und in die dazu gehörige Gläser gegossen; wie das andere Schelee zugebunden, und zum Gebrauche aufbehalten. Wenn man das Schelee süßer haben will: kann man zu 1 Pfund Saft drey Vierling Zucker nehmen.

771. Dürrlitzen ganz einzumachen.

Zu 1 Pfund Dürrlitzen wird ein halbes Pfund Zucker geläutert. Darein werden die Dürrlitzen gethan, und, nachdem man sie einen Wall darinnen hat aufthun lassen, in eine Schüssel herausgeschüttet. So läßt man sie über Nacht stehen. Des andern Tages wird der Saft davon abgegossen, eine Zeitlang gesotten, und abgeschaumt. Alsdann werden die Dürrlitzen wieder hineingethan, und, nachdem man sie etliche Wall aufthun lassen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Hierauf läßt man den Saft sieden, bis er seine gehörige Dicke hat; gießt ihn wieder über die Dürrlitzen, und thut sie, wenn sie erkaltet sind, in ein Glas, bindet es mit Papier zu, und sticht mit einer Stecknadel Löcher darein.

772. Dürrlitzen-Mark.

Die Dürrlitzen werden mit halb Wasser und Wein so lange gekocht, bis sie weich sind. Alsdann werden sie durch einen Suppenseyher oder Haarsieb getrieben, und zu 1 Pfund Mark 3 Vierling Zucker geläutert; das Mark so lange darinn gekocht, bis es ganz dick ist; etwas klein geschnittene Citronenschaalen darunter gethan, und wann es kalt ist, in einem Zuckerglas aufbehalten.

773. Quitten Schnitze einzumachen.

Schäle Quitten, und schneid sie in 4 oder 8 Theile, je nachdem sie groß sind. Dann läutere

1 Pfund

1 Pfund Zucker mit 1 Seidlein Wasser. Wenn er genug gesotten hat: so thu 2 Pfund von den Schnitzen darein, laß sie langsam sieden, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Dann nimm sie heraus, und bestecke sie mit ganzem Zimmet und Nägelein. Wann sie kalt sind, so lege sie in ein Glas, streue Citronenschaalen dazwischen; die Brühe laß noch ein wenig kochen, bis sie dicklicht ist, und gieß sie alsdann laulicht über die Schnitze; binde das Glas mit Papier zu, und stich Löcher darein. Das Gewürz kann auch weggelassen werden.

774. Quitten-Latwerge.

Wasch die Quitten sauber, trockne sie mit einem Tuche ab, sied sie im Wasser, bis sie weich sind; schäle die Haut davon, schabe das Mark von dem Kernhaus sauber ab, und treib es durch einen Seyher oder Haarsieb. Dann nimm, wann es 1 Pfund Mark ist, 1 Pfund Zucker; läutere ihn mit dem Wasser, worinnen die Quitten gekocht worden sind; thu das Mark dazu, und koche es noch so lange, bis es so dick ist, daß es sich nicht mehr an der Pfanne anhängt. Dann thu es in Schachteln oder papierne Kapseln, und laß es in der Stube trocknen. Gestoßene Nägelein, Zimmet und Citronenschaalen können auch mitgekocht werden.

Man kann auch die Quitten schälen, auf einem Reibeisen abreiben, und halb so viel Zucker

als die abgeriebene Quitten schwer sind, läutern; die Quitten darein thun, und beydes noch so lange kochen lassen, bis es sich von der Pfanne ablöst. Dann wird es, wie das Vorige, getrocknet.

775. Klare Quitten-Latwerge.

Man reibet so viel Quitten, als ohngefähr nöthig seyn möchten, um eine halbe Maas Saft davon zu bekommen, mit einem Tuch sauber ab. Wann dieß geschehen ist, werden sie auf einem Reibeisen abgerieben. Der Saft wird durch ein Tuch ausgepreßt, und über Nacht in Keller gestellt. An die ausgepreßte Quitten wird Wein gegossen, und, wenn dieser damit wohl gekocht hat, auch durch ein Tuch gepreßt. Hierauf nimmt man von dem ersten Saft eine halb Maas, thut ein halbes Pfund Zucker und 2 Eyerklaar, welche zum Schaum geschlagen werden müssen, dazu; schüttet es in eine Pfanne, und läßt es eine gute halbe Stunde miteinander sieden. Dann läßt man es durch ein Tuch oder Haarsieb laufen, gießt es wieder in eine Pfanne, thut einen Vierling von dem letzten Saft derer ausgepreßten Quitten, welche mit Wein eingekocht worden sind, dazu, und läßt es mit diesem so lange sieden, bis es zäh über den Löffel läuft. Endlich gießt man es in Mödel oder Gläser, stellt es einige Tage in die Stube zum trocknen; so ist es gut.

776. Quitten-Zelten.

Wenn die Quitten gesotten, abgeschaben sind, und das Mark durchgetrieben ist: wird es unter stätem Umrühren in einem Pfännlein so lange gekocht, bis es sich davon abschält. Dann wird es auf einen Teller gethan, und wann es erkaltet ist, mit gesiebtem Zucker so lange gewirkt, bis man es in Mödel drücken oder ausstechen kann. Ist dieß geschehen, so läßt man es in der Wärme trocknen.

777. Quitten-Saft.

Die Quitten werden gerieben und durchgepreßt, über Nacht in Keller gestellt, daß sich das Helle vom Saft oben auf begiebt. Des andern Tages wird es abgegossen, und zu einer halben Maas Saft ein halbes Pfund Zucker genommen. Dieses läßt man miteinander sieden, bis der Saft ganz dick ist. Dann wird er zum Gebrauch aufbewahrt.

Man kann ihn auch ohne Zucker auf folgende Art machen: Wenn die Quitten abgewischt sind, so werden sie bis auf den Butzen abgerieben. Hierauf preßt man sie aus, und läßt den Saft 24 Stunden stehen. Dann wird er langsam abgegossen, damit kein Satz hineinkommt: und in einem irdenen Hafen bis auf ein Drittel eingesotten; er muß aber unter dem Kochen fleissig abgeschäumt werden. Wann er kalt ist, gießt man ihn in Bouteillen, so läßt er sich viele Jahre aufbehalten.

778. Bohnen einzumachen.

Man ziehet die Bohnen ab, und schneidet sie nach Belieben. Dann macht man in einem kleinen Kessel Wasser siedend, salzet es ein klein wenig, wirft die Bohnen hinein, und läßt sie nur etliche Wall aufthun. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein wohl verpichtes Fäßlein, legt Traubenblätter auf den Boden, und macht eine Lage Bohnen und etwas Salz; dann weiter so, bis das Fäßlein voll ist. Nun legt man wieder Traubenblätter darauf, und schlägt es entweder zu, oder bedeckt es mit einem Deckel, beschwert es stark, und stellt es in den Keller. So läßt man es etliche Wochen stehen: dann kann man zum Kochen heraus nehmen; man muß aber immer ein frisches Salzwasser daran machen, so daß es darüber geht.

Man kann sie auch auf folgende Art einmachen: Man schneidet die Bohnen ganz dünne der Länge nach, thut sie in eine große Schüssel, und salzet sie nach Gutdünken; schwinget sie um, und legt sie in ein Fäßlein, bis es ganz voll ist. Dann wird es zugeschlagen, in den Keller gelegt, und öfters umgerüttelt. Will man sie aber in ein Küfflein thun, woraus man täglich zum Kochen nehmen kann: so müssen sie beschweret werden. Man kann auch Bohnenkraut dazwischen legen. Alle eingemachte Bohnen müssen des Nachts vorher, ehe man sie kochen will, in frisches Wasser

ser gelegt werden. Des andern Tages wird dieß frische Wasser abgegossen, und man setzt die Bohnen mit siedendem Wasser zu. Wenn sie eine Zeitlang darinnen gesotten haben, wird dieses wieder abgeschüttet, noch einmal siedendes Wasser daran gegossen, und damit werden sie vollends so lange gesotten, bis sie weich sind; übrigens wie die frischen Bohnen gekocht.

779. Bohnen in Essig einzumachen.

Man nimmt ganz kleine junge Bohnen, putzt sie sauber, und läßt sie in siedendem Wasser nur etliche Wall aufthun. Dann läßt man sie sauber ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen mit etwas ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig darauf, daß er darüber geht; auf diesen aber starken Fingers dick recht gutes Oel, oder zergangenes Schmalz. So kann man die Bohnen zugebunden aufbehalten, und wie andern Salat angemacht auf den Tisch geben. Uebrigens siehe wegen dem Schmalz unten Nr. 784. wie es damit gehalten werden muß.

780. Schampignons einzumachen.

Diese müssen noch ganz jung und geschlossen seyn. Wann die Stiele davon abgeschnitten worden sind, werden die Schampignons recht sauber in frischem Wasser gewaschen. Dann läßt man sie in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde sieden; gießt das Wasser davon ab, und schüttet

sie in einen Seyher, daß das Wasser alles noch besser abläuft. Indessen läßt man Weinessig mit etwas ganzem Pfeffer, etlichen Nägelein, ganzen Muskatenblumen, und etlichen Lorbeerblättern, eine halbe Viertelstunde sieden; thut die abgelaufenen Schampignons darein, und läßt sie nur einen Wall aufthun. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und füllet sie in einen steinernen Hafen, oder in ein Glas, und hebt sie im Keller auf. Man braucht sie an allerley Soosen.

781. Wälschkorn einzumachen.

Die Kolben werden noch ganz klein und unreif, wenn sie nur Fingers lang sind, abgebrochen; in Salzwasser verwällt, und wie die Schampignons eingemacht; nur daß man die Nägelein wegläßt.

782. Kukummern einzumachen.

Hiezu nimmt man die allerkleinsten Kukummern, schneidet die Stiele davon ab, reibet sie trocken mit einem Tuch recht sauber ab, legt sie in eine Schüssel, streuet ziemlich viel Salz darauf, schwinget sie öfters um, und läßt sie so 24 Stunden stehen. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie noch einmal ab, und legt sie in einen steinernen Hafen. Zwischen jede Lage Kukummern thut man Till (grünen Fenchel), 1 oder 2 Lorbeerblätter, und etwas Pfeffer. So macht

man

man fort, bis das Geschirr voll ist. Dann läßt man Weinessig sieden, und wann er wieder kalt ist: gießt man so viel darauf, daß er darüber geht; bindet das Geschirr zu, und behält sie zum Gebrauche auf. Man kann auch, wem die Kukummern trocken einzusalzen nicht beliebt, ein Salzwasser darüber machen, und sie 24 Stunden darinn stehen lassen. Wann sie so lange gestanden sind, gießt man das Salzwasser weg, trocknet die Kukummern ab, und macht sie wie die andern ein. Will man die Kukummern weich haben; so wird solches siedend darüber gegossen. Zu 1 Maas Wasser wird eine Handvoll Salz gerechnet.

783. Salz-Kukummern einzumachen.

Wasch halb ausgewachsene Kukummern. Wann sie abgelaufen sind, so lege sie in ein Fäßlein, dessen Boden mit Traubenlaub ausgelegt ist. Mache eine Lage Kukummern, auf diese eine Lage von Till, etlichen Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer und etwas Salz. Dann wieder Kukummern, und so fort, bis das Fäßlein voll ist. Hernach mache Salzwasser, auf jede Maas eine Handvoll Salz gerechnet. Gieß siedend oder kalt (siehe Nro. 782.) so viel davon auf die Kukummern, daß es darüber geht; laß das Fäßlein wohl vermachen, daß man es umwenden kann, und thu es in Keller. In etlichen Wochen kann man es aufmachen: so sind sie gut. Man muß sie öfter mit frischem Salzwasser auffüllen.

784. Geschnittene Kukummern einzumachen.

Dazu nimmt man Kukummern, die noch wenig Kerne haben; schält sie so, daß nichts Grünes daran bleibt; und schneidet sie, wie zum Salat ein; salzet sie, schwinget sie um, und läßt sie eine Stunde stehen. Alsdann drückt man sie aus; oder man leget sie in einen irdenen Seyher, und läßt sie so über Nacht stehen: so laufen sie auch recht ab, und man darf sie nicht ausdrücken. Darnach legt man sie in ein Zuckerglas, oder in einen steinernen Hafen, streuet ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter, und schüttet so viel Essig, der zuvor gesotten und wieder kalt worden ist, darauf, daß er ein wenig darüber geht. Dann macht man das Glas mit Provancer-Oel oder zergangenem Schmalz voll; bindet es mit Papier zu, und läßt es bis zum Gebrauche stehen. Wann man welche davon heraus thun will, und es ist Schmalz darauf gegossen; so sticht man solches mit einem Messer entzwey, nimmt es weg, und langt die Kukummern mit einem Löffel heraus. Wenn man genug hat, läßt man das Schmalz wieder zerschleichen, und gießt es wieder darüber. So kann man die Kukummern lange aufbehalten.

Noch

Noch etwas zur Haushaltung.

785. Süß und sauren Senf zu machen.

Man nimmt süßen schon gesottenen Most, macht ihn siedend, thut, wenn es 1 Maas Most ist, ein halbes Pfund halb rothes und halb gelbes Senfmehl in eine Schüssel, und rühret den siedenden Most nach und nach daran. Dann muß der Senf noch eine halbe Stunde gerührt werden. Wann er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, thut in jede 3 bis 4 ganze Nägelein, macht sie zu, und hebt sie zum Gebrauche auf.

Der saure Senf wird also gemacht: Man nimmt etliche Zwiebel, etliche Zehen Knoblauch, schneidet beyde in Scheiben, gießt ohngefähr ein Seidlein Essig daran; thut ferner noch 4 Lorbeerblätter, ein wenig ganze Nägelein und Pfefferkörner dazu, und läßt dieses mit dem Essig so lange als ein hartes Ey sieden. Dann läßt man den Essig durch ein Haarsieb oder Seyher laufen, und rühret 1 Vierling Senfmehl damit an. Wenn es kalt gerührt worden ist: füllt man ihn in Bouteillen, und giebt ihn, wie den süßen Senf, zum Rindfleisch oder kalten Braten auf den Tisch.

786. Quitten-Ratafia.

Es werden Quitten sauber abgepuzt, und auf einem Reibeisen abgerieben. Wenn man sie über Nacht hat stehen lassen: wird der Saft ausgepreßt, davon wird eine Maas in einen Kolben gethan, und eine Maas Kirschengeist oder schwacher Weinbrandtenwein dazu gegossen; ferner von 2 Citronen und 1 Pomeranzen die Schaale klein geschnitten, 30 bittere Mandeln und 30 Pfirsich-Kern gröblicht gestoßen, auch ½ Loth Zimmet, und ½ Pfund Zucker auch gröblicht gestoßen, und alles in den Kolben gethan. Dieses läßt man an einem temperirten Orte 6 bis 8 Wochen, auch länger stehen, und dann durch ein ungeleimtes Fließpapier, welches man in einen Trichter legt, langsam durchlaufen, daß es filtrirt wird. Endlich schüttet man es in Bouteillen, pfropft sie zu, und hebt es zum Gebrauche auf.

787. Kirschen-Ratafia.

Man zopft Weichseln ab, daß sie so ohne Stiele 1 Maaskrug anfüllen. Wann es gerade schwarze Kirschen giebt, kann man auch welche dazu nehmen, und beyde, Weichseln und Kirschen sammt den Steinen, zerstoßen. Dann thut man sie in eine gläserne Flasche (Kolben), mit einem weiten Halse, gießt eine Maas Kirschengeist, oder schwachen Weinbrandtenwein dazu, und läßt es so 5 bis 6 Wochen stehen. Hierauf

wird

wird es durchgepreßt, und wieder in die nämliche Flasche gethan; wozu man 3 Vierling Zucker, 1 Loth Zimmet, ½ Loth Nägelein gröblicht gestoßen, nebst 30 Pfirsichkernen, welche zerdrückt werden müssen, thut. Dieß alles läßt man 3 Wochen aneinander stehen, schüttelt es öfters um, und filtrirt es, wie den Quitten-Ratafia. Wann man keine Pfirsichkerne hat, kann man halb so viel gestoßene bittere Mandeln dazu nehmen.

788. Erdbeer-Ratafia.

Man thut ½ Maas Erdbeere in einen gläsernen Kolben, gießt ½ Maas Kirschengeist oder Weinbrandtenwein daran, und läßt es an einem temperirten Orte 3 Wochen stehen. Hierauf wird es durch ein Tuch gepreßt, wieder in den Kolben gethan. Von diesen folgenden gebrannten Wassern, welche vorher durcheinander gegossen werden müssen, als nämlich Zimmet-Wasser, Pomeranzenblüth-Wasser, Schwarzkirschen-Wasser und Rosen-Wasser wird halb so viel als das Durchgepreßte ist, nebst ½ Loth Nägelein und 1 Loth Zimmet, welche man gröblicht stößt, und 1 Pfund Zucker dazu gethan. Dieses läßt man sechs Wochen aneinander stehen; dann wird es durch Fließpapier filtrirt.

789. Citronen-Ratafia.

Man nimmt 3 große Citronen, schneidet die gelbe Schaale davon ab, so daß aber nichts vom

vom Weissen daran bleibt; thut sie in einen gläsernen Kolben, der einen weiten Hals hat, und gießt eine Maas schwachen Brandtenwein darauf. So läßt man es 14 Tage lang in der Sonne, oder auf einem warmen Ofen distilliren. Hernach nimmt man noch eine Citrone und ein Stück Zucker, reibet damit das Gelbe davon ab, thut es nebst so viel anderm Zucker in den Brandtenwein, bis er süß genug ist. Damit läßt man ihn noch etliche Tage stehen, und dann wird er nach Belieben gebraucht.

790. Anis-Liqueur.

Es wird 1 Pfund sauber geklaubter Anis ein wenig gestoßen, in einen Kolben gethan, und 3 Seidlein Fruchtbrandtenwein darauf gegossen. So läßt man es 8 Tage stehen. Alsdann wird es in einem kleinen Brenn-Häfelein herübergezogen. So lange es hell läuft, thut man es besonders. Hierauf nimmt man 1 Vierling gestoßenen Anis, thut ihn in das Brenn-Häfelein, nachdem es wieder ausgeputzt worden ist; gießt eine Maas Wasser daran, und ziehet es auch herüber, so lang es hell läuft. Von diesem nimmt man 1 Seidlein, läutert ½ Pfund Zucker damit, thut es in den Liqueur, und läßt es miteinander noch etliche Tage in der Sonne oder beym Ofen distilliren. Man kann ihm eine gelbe Farbe geben, wenn man etwas ganzen Saffran darein thut. Roth wird er mit (Cochenille) Coschenillje ge-

gefärbt. Will man ihn nicht so stark von Anis haben: so nimmt man nur $\frac{1}{2}$ Pfund davon.

791. Liqueur von Krausemünze.

Man nimmt etliche Händevoll grüne Krausemünze, thut sie, nebst etwas ganzem Zimmet und Nägelein, in einen gläsernen Kolben; gießt eine Maas Fruchtbrandtenwein darüber, und läßt ihn so etliche Wochen stehen. Alsdann wird er in einem Brenn-Häfelein übergezogen. Wann man ihn von grüner Farbe will: so zerquetschet man ein wenig grüne Krausemünze, bindet sie in ein leinenes Tüchlein, und leget es in den Trichter, wo der distillirte Brandtenwein durchgeht: so wird er recht schön grün. In die Sonne darf man ihn aber nicht stellen, sonst wird er gelb. Will man ihn süß haben: so wird zu einer Maas Liqueur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einem Quart siedendem Wasser aufgelöst, dieses durch ein Tuch dazu gegossen, und wohl durcheinander geschüttelt. Wer sich aber nicht so viel Mühe geben will, kann die Krausemünze, nebst Zucker und Gewürz in einen Kolben thun, den Brandtenwein darüber gießen, und wann er etliche Wochen, aber nicht in der Wärme, gestanden ist, gleich davon gebrauchen. So ist er auch gut.

792. Schocolade-Liqueur.

In ein Seidlein guten Brandtenwein gießt man ein halb Quart Wasser, thut 1 Vierling geries-

geriebene Schocolade und eben so viel Zucker dazu; gießt alles in einen Kolben, und läßt es an einem temperirten Orte 9 bis 10 Tage stehen; schüttelt es öfters um, und läßts darnach durch ein in einen Trichter gelegtes Fließpapier in eine andere Bouteille laufen: so wird der Liqueur gut seyn.

793. Mandel-Saft.

Zieh 12 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln ab, lege sie in frisches Wasser, und trockne sie, wann sie aus diesem herausgenommen werden, mit einem Tuche sauber ab. Nun stoß sie so fein als möglich, und damit sie im Stoßen nicht öhlicht werden: so gieß öfters einige Tropfen einfaches schwarzes Kirschenwasser daran. Wann die Mandeln alle gestoßen sind, so rühre sie mit noch 1 Quart einfachem schwarzen Kirschenwasser an, und presse es recht stark durch ein weisses Leinentuch. Diese Mandelmilch thu, nebst 1 Pfund Zucker, in eine messingene Pfanne, setze es auf Kohlen, und laß den Zucker darinnen langsam zergehen. Wann der Saft 1 oder 2mal aufgestiegen ist: so nimm ihn vom Feuer, gieß ihn wieder durch ein sauberes Leinentuch in eine Zinnschüssel, und laß ihn nur halb kalt werden. Dann schütte 2 Loth Pomeranzen-Wasser daran, rühre es mit einem Löffel um, bis er vollends ganz kalt ist, und gieß ihn dann in ein Zuckerglas; binde es zu; stich oben mit

mit einer Stecknadel Löchlein darein, und behalte es an einem temperirten Orte auf. Diesen Saft gebraucht man, wann man nicht Zeit hat, Mandel-Milch zu machen: denn, wenn man etliche Löffel voll davon in ein Glas Wasser thut, und ein wenig umrühret: so ist es so gut als Mandel-Milch.

794. Zimmet-Wasser.

In anderthalb Maas Quitten-Saft thut man einen Vierling gröblicht gestoßenen Zimmet, und läßt es an einem kühlen Orte ohngefähr 14 Tage lang stehen; schüttelt es östers um, und ziehet es alsdann in einem kleinen Brenn-Häfelein über; gießts in Bouteillen, und behälts zum Gebrauche auf.

795. Nuß-Milch zu machen.

Zu 1 Quart Wasser nimmt man 12 frische wälsche Nüsse, ziehet die Haut vom Kern ab, und stößt sie, wie die Mandeln, recht fein in einem Mörser; thut nach Belieben Zucker dazu, und wann das Quart Wasser in den Mörser nach und nach daran gegossen ist, presset man sie durch ein weisses Leinentuch. Diese Milch ist angenehm, wohlfeil, nahrhaft, und nicht allzusehr kühlend.

796. Schlüsselblumen-Wein.

Man nimmt 24 Maas frisches Wasser, thut 14 Pfund Canarien-Zucker dazu, und läßt es eine

gute Stunde miteinander kochen; es muß aber fleißig abgeschäumt werden. Indessen nimmt man 3 Pfund frische Schlüsselblumen, zerquetschet sie in einem steinernen Hafen, theilet sie entweder in so viel Häfen aus, als man zu dem Wasser braucht; oder thut sie in ein recht sauberes hölzernes Gefäß, leget 2 in Scheiben geschnittene Citronen, die aber ja nicht bitter seyn dörfen, dazu; gießt das mit Zucker gekochte Wasser recht siedend darauf; und deckt es mit Tüchern oder einem Deckel recht gut zu, daß es nicht ausdünste; man kann es auch zubinden. Wann es nur noch laulicht ist: so thut man 3 Löffel voll dicke Bierhefen dazu. Damit läßt man es recht fest zugedeckt und zugebunden 3 Tage lang stehen: so wird es gähren. Alsdann läßt man es durch ein dazu gemachtes leinenes Säcklein, das unten spitzig ist, laufen; so daß aber ja nichts von den Blumen darein kommt. Hierauf vermischt man das Durchgelaufene mit 6 Maas Wein, thut es in ein sauberes Fäßlein, macht es aber nicht gar zu fest zu, damit es noch ein wenig Luft zum Gähren hat, und so läßt man es 4 Wochen im Keller liegen. Wann dieses vorbey ist, wird der Wein in Bouteillen gefüllt, diese werden zugepfropft, und in Keller gelegt.

797. Bohnen zu dörren.

Hiezu nimmt man junge Bohnen, ziehet sie ab, und fasset sie an Fäden, läßt sie in siedendem Wasser ein wenig kochen, gießt das Wasser davon

von ab, und hängt die Bohnen an einem trocknen Orte auf, daß sie langsam trocknen. Man kann sie auch, wann sie in Wasser verwällt sind, dörren, entweder auf Brettern im Backofen, oder auf einem saubern Tisch in der Sonne. Alle gedörrte Bohnen müssen des Nachts vorher siedend angegossen, und zugedeckt werden. Des andern Tages erst gießt man das Wasser davon ab, und schüttet wieder siedendes daran, und darinnen läßt man die Bohnen vollends weich brühen. Uebrigens werden sie, wie die frischen, gekocht.

798. Grüne Erbsen zu trocknen.

Nimm grüne Erbsen, die aber noch nicht gar zu alt sind, und mache sie aus den Schaalen. Laß sie in siedendem Wasser nur einige Wall aufthun, und schütte sie dann gleich in einen Seyher, daß das Wasser recht abläuft. Alsdann werden sie auf Bögen Papier, die neben herum aufgeschlagen sind, auf einem Heerde, wann das Feuer weg ist, oder in einem schon abgekühlten Oefelein, langsam getrocknet, und in Zucker-Gläsern aufbehalten. Wann man sie kochen will: wässert man sie Nachts vorher ein. Des Morgens gießt man das Wasser ab, und gießt anderes laues daran. Dieses wird noch einmal weggethan, und heißes daran geschüttet, wann sie darinn gebricht worden sind: können sie hernach mit gelben Rüben oder mit Raum gekocht werden.

799. Wälsche Nüsse frisch zu erhalten.

Diese nimmt man mit den äußern grünen Schaalen, trocknet Salz, thut dieses in einen steinernen Hafen, und die Nüsse dazwischen, daß sie recht darein eingepackt sind. Dann bedeckt man sie mit einem Deckel, bindet den Hafen zu, und gräbt ihn so tief in die Erde, daß der Frost die Nüsse nicht trifft: so kann man sie recht lange aufbehalten.

800. Citronen zu erhalten.

Trockne Salz nach Gutdünken, wickle jede Citrone in Papier, mache eine Lage von dem Salz in einen steinernen Hafen, dann Citronen, dann wieder Salz, und so fort, bis der Hafen voll ist. Hernach decke einen Deckel darauf, der fest schließt, und binde den Hafen fest zu, daß keine Luft dazu kommt: so halten sich die Citronen sehr gut.

801. Fischblasen zu benutzen.

Gemeiniglich wirft man sie als unnütze weg; man kann sie aber zum Hellmachen des Kaffees, statt des Hirschhorns oder der Haussenblasen, gebrauchen. Man nimmt sie nämlich, ohne sie zu zerdrücken, sammt dem Eingeweide aus dem Fische heraus, wäscht sie, und schälet die feine und zarte Haut, mit der jede Fischblase überzogen ist, mit einem Messerlein ab. Diese wirft man weg, die durchsichtige Blase aber wäscht man noch einmal, und hängt sie an einem Zwirnfaden zum Trock-

nen

nen auf. Ist sie trocken: so nimmt man zu einer Maas Kaffee eines 6 Kreuzerstücks groß von der Blase, und läßt es damit kochen. Von allen Fischen sind die Blasen hiezu zu gebrauchen.

802. Fischen den moderichten Geschmack zu benehmen.

Dieß kann dadurch geschehen, daß man sie vor dem Sieden lebendig in ein frisches Brunnenwasser thut, darein etwas Salz schüttet, und die Fische in diesem Wasser wohl umrühret. Dieses thut man 3 bis 4mal, wobey jedesmal frisches Wasser genommen wird: denn der moderichte Geschmack ist nur in der Haut der Fische, und dringt also bey dem Sieden erst in das Fleisch.

803. Pöckel-Fleisch zu machen.

Wenn man es warm auf den Tisch geben will, nimmt man Ochsenfleisch vom Brustkern; will man es aber kalt geben: so nimmt man vom Schwanzstück, reibet es mit 2 bis 3 Loth Salpeter-Salz, thut es in einen Hafen oder in ein hölzernes Küfflein, legt allerhand Kräuter dazu: als Thimian, Basilikum, Esdragon, Lorbeerblätter, Rosmarin, etwas Schalotten, Knoblauch; auch etwas Gewürz, als etliche Körner weissen Pfeffer, Nägelein und Muskatenblüthe gröblicht gestoßen. Mit diesem allen läßt man es im Keller 1 bis 2 Tage stehen. Alsdann nimmt man 1 Pfund Salz, siedet es in

anderthalben Maas Wasser, läßt es wieder erkalten, und gießt es alsdann an das Fleisch. Zu ohngefähr 18 Pfunden mag es genug seyn. Dann bedeckt man es mit einem Deckel, und beschwert es mit einem Steine. Läßt man es 14 Tage bis 3 Wochen also stehen: so ists fertig. Man kann 8 Wochen lang davon kochen. Wenn man es bald braucht, nimmt man dazu keinen großen Hasen, und wäscht es nicht; hat man es aber schon lange aufbehalten: so nimmt man einen großen Hasen, damit der Geruch nicht zu stark ist. Nach den obenbestimmten 3 Wochen kann man es auch in Rauch hängen; aber man muß es nicht zu stark räuchern. Auf diese Art kann man auch schweinene Schinken einsalzen, und solche geräuchert oder ungeräuchert sieden. Auch Zungen und Kalbsschlegel kann man mit einsalzen, welche aber nur gesotten, und kalt gespeißt werden.

804. Schinken einzusalzen.

Diese müssen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden. Man nimmt 2 Theile rechtes und 1 Theil Salpeter-Salz, machet es recht durcheinander, reibet die Schinken recht stark damit ein, und legt solche in ein Küfflein. Hat man Fleisch dazwischen zu thun: so ist es besser. Man thut auch einige ganze Pfefferkörner dazu. So läßt man sie etliche Tage stehen, alsdann nimmt man zu einer guten Maas Wasser eine starke Handvoll Salz, läßt solches eine Zeitlang

sieden,

sieden, und ganz kalt werden. Dann gießt man es an die Schinken, beschwert sie stark, daß das Wasser darüber geht. Auf die Letzte werden sie nicht mehr so stark gepreßt. Sie können 4 Wochen liegen, dann werden sie in den Rauch gehängt.

805. Schinken zu sieden oder backen.

Wann der Schinke recht sauber gewaschen ist, legt man ihn über Nacht in ein großes Geschirr mit Wasser, daß sich das Scharfe herauszieht. Alsdann wird er zugesetzt, und nachdem er alt oder jung ist, mehr oder weniger gesotten. Wann er bald weich ist, wird er zurückgestellt, und man läßt ihn in dem Wasser so lange liegen, bis es fast kalt ist. Dann wird er herausgethan, die Schwarte davon abgezogen, der Schinke auf eine Schüssel gelegt, und mit fein gewiegtem Petersilingkraut und Semmelmehl, ein jedes gleich viel, nebst ein wenig Pfeffer, alles durcheinander gemischt, ganz dünne bestreut; und so aufgetragen.

Will man den Schinken wohlschmeckender sieden: so legt man ihn 24 Stunden in frisches Wasser, und setzet ihn alsdann mit halb Wasser und Wein, etlichen Zwiebeln, Lorbeerblättern, noch andern beliebigen Kräutern und Gewürz zum Feuer; läßt ihn langsam weich sieden, und verfährt übrigens damit, wie eben beschrieben worden ist.

Will man aber den Schinken im Backofen backen; so wird ein Teig, von schwarzem Mehl und etwas Kleyen, wie zum Brod, angemacht,

Fingers dick ausgewärgelt; der Schinke, nachdem er zuvor gewässert worden ist, darauf gelegt, mit Teig so überschlagen, daß er ja keinen Ritz hat; auf ein Blech gesetzt, und 4 Stunden in Backofen gestellt. Wann er aus dem Backofen kommt: so läßt man den Teig vorher ein wenig kalt werden, ehe man ihn aufbricht, und den Schinken heraus thut. Uebrigens verfährt man damit so, wie mit den gesottenen Schinken.

806. Zungen besonders zu räuchern.

Man salzet die Zungen mit halb Salpeter- und halb anderm Salze ein. Dazu nimmt man folgende gedörrte Kräuter, als: Rosmarin, Majoran, Thimian und Basilikum; reibt die Zunge recht stark damit, und läßt solches alles miteinander im Salze liegen. Wann acht bis zehn Tage vorbey sind, nimmt man einen weiten Rindsdarm, steckt die Zunge sammt den Kräutern darein, bindet es zu, und läßts räuchern.

807. Schwarten-Magen.

Es werden ein Paar Pfund Schweinenfleisch vom Kinnbacken und Halsstück weich gesotten, und gewürfelt geschnitten. Dazu nimmt man etliche Löffel voll von zu Bratwürsten gehacktem Schweinenfleisch, ein Glas voll Schweinen- oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, und Majoran nach Gutdünken. Dieses alles wird wohl durcheinander gemacht, in den Schweins-Magen oder in einen weiten Ochsen-

darm

darm gefüllt, und langsam im Wasser, wie andere Würste, verwällt; herausgethan, und mit einer Stecknadel gestupft; alsdann zwischen 2 hölzerne Teller gelegt, und beschwert; hierauf 3 bis 4 Tage im Rauch aufgehängt, und wieder abgenommen: so ist er zum Essen fertig.

808. Schweinene Bratwürste.

Man nimmt etliche Pfund Schweinenfleisch, welches von der Schoos, oder vom sogenannten abgedeckten Stück, am besten ist. Zu ohngefähr 4 Pfund Fleisch braucht man 3 Vierling frischen Speck, schneidet ihn ganz klein gewürfelt, thut das Breet (Gehackte) in eine Schüssel, und knetet es, sammt einem guten Quart Wasser, mit der Hand recht durcheinander. So läßt man es über Nacht stehen. Den andern Tag thut man nach Gutdünken Salz, Pfeffer, Ingwer und Majoran oder Coriander dazu, und knetet es, mit noch ohngefähr eben so viel Wasser, recht durcheinander, daß das Breet schön locker ist. Hierauf wird es in beliebige Därme gefüllt. Man kann diese Würste braten, oder über Nacht in Rauch hängen, so sind sie gut.

809. Servelat-Würste.

Man schneidet von einem schweinenen Schlegel das magere Fleisch sauber von allen Flechsen ab; thut Pfeffer, Salz, Nägelein und ein wenig Basilikum dazu, und hacket es recht fein. Nach diesem stößt man es noch einmal in einem Mör-

ser. Dann schneidet man frischen Speck ganz klein gewürfelt, thut ihn, nebst etwas Kümmel, an das Fleisch; knetet es mit beyden Händen recht durcheinander, und stopft es recht fest in weisse Rindsdärme. So räuchert man sie.

810. Hammels-Würste.

Man läßt Hammels-Blut durch einen Seyher laufen. Alsdann wird so viel gute Milch, als der dritte Theil vom Blut ausmacht, dazu genommen, eine klein geschnittene Zwiebel in Butter gedämpft, nach Gutdünken gestoßene Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu gethan; dieses alles untereinander gemacht, in sauber geputzte Hammelsdärme gefüllt, und in heißem Wasser verwällt. Dieses muß aber immer nur am Sieden seyn. Wann man in eine von den Würsten hineinsticht, und es läuft kein Blut mehr heraus: so sind sie fertig. Man kann auch Brosamen von weissem Brode, recht klein verzopft, in Milch einweichen, und unter das Blut rühren.

811. Leberwürste zum Räuchern.

Man siedet 2 Kalbs-Lungen und 2 Herzen recht weich, nebst 2 bis 3 Pfund sogenanntes Kesselfleisch, welches von dem Hals oder Bauchlappen des Schweins genommen werden kann; wenn man Schwarten hat, kann man solche auch weich sieden, und sie dazu nehmen. Ist dieses recht weich, so läßt man 2 Schweinslebern,

nur

nur etliche Walle aufthun, damit sie nicht hart werden. Alsdann werden diese Lungen, Herz und Leber ganz klein gehackt, das Fleisch und die Schwarten klein würflicht geschnitten, dieses alles in eine Schüssel gethan; und hiezu noch 2 oder 3 Schöpflöffel voll von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist: ferner ein Gläslein Wein, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Majoran, etliche Zwiebeln klein geschnitten und im Butter gedämpft. Dieß alles wird wohl durcheinander gemacht; dann in Rinds- oder Schweinsdärme gefüllt: in Wasser wie gewöhnlich verwällt, und etliche Tage in Rauch gehängt. So kann man sie darnach kalt essen. Auf die nemliche Art werden auch Leberwürste warm zu essen, gemacht; nur daß etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen, und der Wein weggelassen wird. Auch kann man etwas Bratwurst-Breet dazu nehmen.

Einige Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

---

812. Kraft-Suppe.

Brate ein altes Huhn. Wann es halb ausgebraten ist: so stoß es in einem Mörsel recht fein, gieß nach und nach 2 Maas gute Fleischbrühe dazu, und laß es mit einem Vierling

ling abgezogener und recht fein gestoßener Mandeln eine gute Stunde kochen. Dieß alles presse durch eine Serviette, laß es noch einmal aufkochen, und richte es über gebähte Schnitten von weissem Brode an. Wems beliebt, kann Citronenschaalen mitkochen lassen, auch Citronensaft darein drücken.

813. Kühlende und geblütreinigende Kräuter-Suppe.

Nimm die jungen Blätter und Stengel von Latucken oder Endivien; Portulack, Pfaffenröhrlein und Saueramppfer, von jedem 3 Loth, und Körbel 6 Loth. Wasch sie aus lauem Wasser recht sauber, drücke das Wasser wieder davon aus, wiege oder schneid sie ganz zart, und koche die Kräuter in einem guten Quart nur wenig gesalzener Fleischbrühe, bis sie recht weich sind. Thu Butter und etwas Muskaten-Nuß oder Blüthe dazu, und richte die Suppe über etliche gebähte Schnitten an. Wems beliebt, kann einen Eyerdotter mit einem Eßlöffel voll Raum daran rühren.

814. Lungen-Suppe bey Husten und schwacher Brust.

Eine Kalbs-Lunge, nebst dem Herzen, muß recht sauber gewaschen, und in kleine Stücke zerschnitten werden. Dann nimmt man 6 Krebse, stößt sie lebendig, und thut sie, nebst einer Handvoll

voll Körbel, eben so viel Eyerweiß, und etlichen Huflattigblättern, alles wohl gewaschen in einem Hafen; gießt eine gute Maas Wasser, auch etwas mehr, daran; salzet es ein klein wenig, und läßt dieses bis auf die Hälfte einkochen. Dann richtet man davon durch einen engen Suppenseyher über gebähte Brodschnitten an. Man kann auch einen Eyerdotter daran rühren. Von dieser Suppe 4 Wochen lang täglich gegessen, hat schon manchem Kranken vortreffliche Dienste gethan.

815. Citronen-Suppe.

Nimm von 4 frischen Eyern das Gelbe, zerrühre es in einem kleinen Fußhafen recht stark. Thu die Schaale von einer Citrone an Zucker abgerieben, und den Saft von 2 Citronen dazu. Rühre es mit 4 Löffel voll Boragenwasser, und eben so viel schwarz Kirschenwasser vollends an. Setze es auf Kohlen, und quirle es beständig, bis es kocht, und etwas dicke wird. Dann richte es an. Wenn es die Krankheit erlaubt, kann man auch einen Löffel voll guten Wein darunter nehmen.

816. Weichsel-Suppe.

Nimm gedörrte Weichseln, wasch sie einigemal mit warmem Wasser, und laß in einem Seyher das Wasser recht sauber davon ablaufen. Dann stoß sie in einem Mörser, sammt den Kernen, recht klein, setze sie mit Wasser zum Feuer, und laß sie so lange kochen, bis sich die Kraft

recht

recht herausgezogen hat. Dann treib sie durch ein Haarsieb oder engen Seyher in eine Schüssel, laß es ein wenig stehen, daß sich die kleinen Stücke von den Kernen setzen. Gieß sie dann wieder in einen kleinen Fußhafen ab; thu Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, und Citronenschaalen nach Gutdünken, auch, wenn es die Krankheit erlaubt, etwas Wein dazu; laß es damit noch eine gute halbe Stunde kochen, und richte es über gebähte Schnitten von weissem Brode an.

817. Stärkende Suppe für Genesende.

Nimm ein Ey, sied es ein wenig hart, schäle es ab, und treib es mit einem Quart halb Wasser und Wein durch; thu Zucker, Citronenschaalen, und ein wenig Zimmet dazu. Laß es noch eine Viertelstunde kochen, und richte es über gebähte Schnitten von weissem Brode an. Wem der Wein nicht anständig ist, kann das Ey mit einem Quart Fleischbrühe durchtreiben, und ein wenig Muskatenblüthe dazu thun.

818. Reispanade.

Man thut 4 Loth geklaubten und gewaschenen Reis in ein kleines leinenes Tuch, und bindet solches so zu, daß es 2 Theile leer bleibt; weil der Reis im Kochen erst aufquillt. Diesen eingebundenen Reis legt man in einen Hafen, worinnen halb Wasser und halb Fleischbrühe schon siedet, und läßt ihn ohngefähr 2 Stunden darin=

darinnen kochen: so wird er fertig seyn. Von diesem also gekochten Reis thut man in einen kleinen Fußhafen heraus, zerrühret ihn mit einem Löffel, und läßt ihn mit Fleischbrühe oder Wasser noch eine Viertelstunde kochen. Wems beliebt, kann etwas Citronenschaalen und Muskatennuß dazu thun.

819. Reisschleim.

Stoß oder mahle 4 Loth vom schönsten Reis, so fein als möglich; laß ihn in einer Maas Wasser so lange kochen, bis es anfängt dick zu werden. Dann presse es, so heiß als möglich, durch ein Tuch: so wird es, wenn es kalt ist, wie Sulz seyn. Wenn man davon genießen will: vermischt man einen oder etliche Löffel voll mit etwas Fleischbrühe, und macht es wieder heiß. Es ist dieser Reisschleim zwar nicht so nährend als Reispanade; aber für Schwache desto eher verdaulich.

820. Habergrütz-Suppe.

Setze eine Handvoll sauber geklaubte und gewaschene Habergrütze mit einem Seidlein Wasser zu, und laß es ziemlich dick einkochen. Dann thu ein Stücklein frischen Butter dazu, und gieß so viele sehr wenig gesalzene Fleischbrühe daran, daß der Schleim nicht zu dünne wird. Dann laß es noch eine gute halbe Stunde kochen, thu etwas Muskatenblüthe hinzu, und treib es durch ein Haarsieb oder engen Suppen-Seyher. Zerrühre das Gelbe von einem oder mehrern Eyern,

und

und thu den Schleim nach und nach daran. Diese Suppe ist sehr gut für magere Leute, und für trockne Naturen.

821. Brod-Panade-Suppe.

Man bähet Schnitten von weissem Brode recht schön gelb, legt sie in einen kleinen Fußhafen, und gießt schwach gesalzene Fleischbrühe darauf. Damit läßt man es kochen, bis die Schnitten recht weich sind. Dann treibet man es durch einen Seyher, thut es wieder in das Geschirr, und läßt es noch einmal siedend heiß werden. Dann zerrühret man, wenn es nur für eine Person gehört, 1 Eyerdotter in einem Suppenschüsselein, gießt die Suppe nach und nach daran, und thut ein wenig Muskaten-Nuß oder Blüthe darauf. Man kann, wem die Suppe mit Fleischbrühe nicht beliebt, das Brod auch mit Wasser weich kochen, und wann es durchgetrieben ist, Zucker, Citronenschaalen und ein wenig Zimmet dazu thun, und doch auch mit Eyerdotter anrühren.

822. Weißbrod-Mus.

Weiche etliche Rögglein (weisses Brod) in Milch ein. Wann sie weich sind, drücke die Milch durch ein Tuch wieder aus, gieß Mandelmilch mit Rosenwasser gemacht dazu, und laß es auf gelinden Kohlen so lange kochen, bis es wie ein dünnes Mus ist; streue alsdann Zucker und ein wenig Zimmet darauf: so ist es fertig.

tig. Man kann auch etwas Zucker an einer Citrone abreiben, und es kurz vor dem Anrichten in das Mus rühren, und wenn es die Umstände der Krankheit erlauben, ein wenig frischen Butter mitkochen lassen.

823. Kräftiges Mus für Schwache.

Bähe dünne Schnitten von weissem Brode auf dem Rooste wohl gelb, gieß so viel Zimmet und Rosenwasser darüber, damit sie darinnen weich werden; streue Zucker darauf, und zerrühre alles mit Mandelmilch zu einem Mus.

824. Kraft-Mus für Genesende.

Nimm das Gelbe von 2 Eyern, daß aber ja nichts Weisses dabey bleibe; rühre es recht stark; thue nach Belieben Zucker und Zimmet daran; gieße ein Gläslein voll Mandelmilch dazu, und koche es zu einem dünnen Mus.

825. Mus von Eyerweiß.

Schlage das Weisse von 4 Eyern, mit einem Eßlöffel voll Zucker so lange, bis es wie ein Schnee ist, thue ein halbes Quart Milch dazu, laß es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer, bis es anfängt zu kochen. Indessen reibe das Gelbe von einer halben Citrone an Zucker ab, schabe es davon wieder herunter, rühre es in das heiße Mus, und richte es hernach gleich an.

826. Sulz (Gelée) für Kranke.

Nimm ein altes Huhn, 4 Kälberfüße und ei-

nen Kalbsknoten; hacke es in kleine Stücke; wasche alles recht sauber, thu es in einen 3mäßigen Hafen, binde ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn in ein Tüchlein, und lege es dazu; gieß so viel frisches Wasser darauf, daß es darüber geht, und stelle es an ein nicht gar zu starkes Feuer, daß es nur nach und nach zum Kochen kommt, damit sich die Kraft desto besser herauszieht; schäume es fleißig ab, und laß es langsam so lange kochen, bis das Fleisch alles zerfällt. Dann gieße es durch eine Serviette; laß es kalt werden, und nimm alles Fett davon ab. Thu es noch einmal in ein Kasserol oder in einen Fußhafen, drücke von einer Citrone den Saft daran, und wann es wieder kocht: so schlage das Weisse von 2 Eyern zum Schaum, rühre es darein, laß es noch 3 bis 4mal aufkochen, und seyhe es dann durch eine an Stuhlfüße gebundene Serviette. Diese Sulz kann in dünner Fleischbrühe oder Wasser zur Suppe aufgelöst werden. Zu einem Quart nimmt man 3 bis 4 Löffel voll. Man kann sie auch kalt essen, aber dann thut man, wann sie das erstemal durchgeseyht ist, Citronenschaalen, Zucker und ganzen Zimmet darein, und läßt sie damit noch eine halbe Stunde kochen.

Will man aber nur kräftige Brühe zu Suppen haben: so setzt man, wie schon am Anfange gezeigt worden ist, das Fleisch ganz, oder die Hälfte davon, nebst etlichen Pfunden Rindfleisch, zum Feuer. Wann es abgeschäumt worden ist: kann man Zelleri, Peterling- und Pastinat-Wur-

zeln

zeln mitkochen lassen, welches macht, daß die Brühe angenehmer schmeckt.

827. Sulz von Krebsen und Schnecken.

Nimm 30 Schnecken, putze sie eben so, als wann sie sollten gespeißt werden; und 30 Krebse, denen man die mitle Flosse am Schwanze, und den Magen weggenommen hat; zerstoße sie klein, und setze sie, mit 1 Loth frischem Butter, auf ein gelindes Feuer: thu 2 sauber geputzte und recht klein zerhackte Kälberfüße und dritthalb Maas Wasser dazu, und laß es bis auf eine Maas einkochen. Alsdann wirf ein halbes Quint gestoßene Muskatenblumen und eine Handvoll gewiegtes Körbelkraut hinein; laß es damit noch eine Viertelstunde kochen, und presse es durch ein starkes leinenes Tuch. Das Ausgepreßte stelle in Keller, damit es gesteht. Dieser Vorrath reicht auf 4 bis 8 Tage. Ein abgezehrter Kranker, der aber noch gut verdaut, nimmt hievon Morgens, Mittags und Abends jedesmal 2 Eßlöffel voll in etwa 6 Löffel voll ungesalzener Fleischbrühe aufgelöst.

828. Sulz mit Brust-Kräutern.

Nimm weisse Eybischwurzel, Lungenkraut, Leberkraut und Herzlein von blauem Kohl, jedes eine Handvoll. Schneid oder wiege alles klein, thu 3 Löffel voll zartes Gros, einen zerhackten Kälberfuß und Knoten, nebst einer Messerspitze voll Muskatenblüthe dazu; setze alles zusammen mit 3 Maas Wasser in einem fest zugeklebten Ha-

sen zum Feuer, und laß es 3 Stunden lang kochen. Hernach treibe es durch ein Haarsieb oder dünnes Tuch, und laß es in einem Hafen im Keller zugedeckt stehen, bis es zur Sulz gesteht. Sie ist nicht nur stärkend und nährend; sondern auch erweichend und reinigend. Man nimmt davon alle Tage Morgens und Nachmittags einen Eßlöffel voll in dünner Rindfleischbrühe aufgelöst.

829. Nährende Sulz von Habergrütze.

Wässere ungefähr 1 Vierling gute Habergrütze in anderthalben Maas Wasser 3 Tage lang, gieß alle Tage 2mal das Wasser davon ab, und wieder frisches daran; den 4ten Tag rühre es wohl durcheinander, und treibe es durch ein Haarsieb oder leinenes Tuch recht stark. Thu es in ein wohlverzinntes Kasserol oder Fußhafen. Schneide die gelbe Schaale von 2 Pomeranzen und 1 Citrone ab. Drücke den Saft von beyden in die Sulz, und thu die Schaale, nebst Zucker so viel beliebt, dazu; laß alles miteinander eine gute halbe Stunde kochen, gieß es durch eine Serviette in ein porcellanenes Geschirr, und laß es kalt werden.

830. Hirschhorn-Sulz.

Nimm 4 Loth geraspeltes Hirschhorn, und eben so viel Elfenbein. Thu es in einen kleinen Hafen, und gieß 5 Quart Wasser dazu. Thu eine Handvoll geklaubten, gewaschenen und zerschnittenen Brunnenkreß daran. Laß es gelind kochen, bis noch ungefähr ein spitziges Quart zurückbleibt. Presse es durch ein Leinentuch recht

stark

stark aus, thu 3 Loth Hohlbeer-Saft und 1 Loth rothen Kornblumen-Saft dazu. Dann läßt man Kinder, die an Zahnhitze auszehren wollen, des Morgens und Nachts 1 Löffel voll in einer kleinen Kaffeeschaale voll warmer Brühe oder Thee zerschmolzen trinken, oder man kann es auch kalt geben.

831. Blutreinigende Kräuter-Milch für Kinder.

Nimm Edelleberkraut, Sternleberkraut, Erdbeerkraut, Gänsblümlein-Stöcklein, Sauerampfer, Sauerklee, Pfennigkraut, Löffelkraut, Eiternessel, Gundelreben und Schaafgarben, jedes eine halbe Handvoll; Körbelkraut so viel, als diese genannte Kräuter zusammen ausmachen. Endlich Wegwartenwurzel und Pfaffenröhrleinwurzel, auch jedes eine halbe Handvoll. Alle diese jetztgenannten Kräuter werden sauber geklaubt und geputzt, aber nicht gewaschen. Dann hackt oder wiegt man alle recht klein, mischt 3 Messerspitzen voll Salz darunter, drückt es in einen neuen, innen und außen glasirten irdenen Hafen, deckt ihn zu, und setzt ihn über Nacht in Keller. Gleich den andern Morgen macht man 1 Maas Milch siedend, thut 3 Löffel voll von den Kräutern darein, und läßt sie damit eine kleine Viertelstunde kochen: preßt sie alsdann durch ein Leinentuch recht fest aus, machts mit etwas Zucker süße, und läßt die Kinder nach Proportion des Alters davon des Morgens nüch-

tern trinken. Einem Kinde von 10 Jahren giebt man ein Quart; wann es 5 Jahr alt ist, halb so viel; und einem noch kleinern eine Kaffeeschaale voll, und läßt sie darauf gelinde Leibesbewegung in freyer Luft machen. So fährt man 14 Tage fort; läßt aber die Kinder nichts Saures dabey essen. Die Kräuter macht man alle Wochen zweymal wieder von Frischem. Man kann auch einer halben wälschen Nuß groß Butter mitkochen lassen, und 1 Eyerdotter daran rühren. Ich selbst habe es aus Erfahrung, daß diese Milch den Kindern alle Jahr im May, 14 Tage lang gebraucht, sehr gesund ist. Sie bleiben von allen Ausschlägen und Unreinigkeiten befreyt: doch sind sie freylich vor unvermeidlichen Kinderkrankheiten darum nicht gesichert.

832. Mandel-Milch.

Nimm 4 Loth abgezogene süße Mandeln; stoß sie in einem Mörser, mit ein wenig Wasser, recht fein; thu, nach Belieben, Zucker dazu; und stoß sie noch ein wenig damit. Rühre sie alsdann mit einem Seidlein Wasser nach und nach im Mörser an, und presse es durch ein Leinentuch. Man kann auch etwas Hanf, wenn es die Krankheit erfordert, (denn die Hanfmilch kühlt,) darunter stoßen. Diese Portion giebt eine starke Mandelmilch. Will man sie schwächer, so nimmt man zu so viel Mandeln 1 Quart oder Seidlein Wasser mehr dazu.

833. Gersten-Wasser.

Wasch 8 Loth sauber geklaubte Gerste, so wie

wie man sie zum Malzmachen gebraucht, aus 2 bis 3 Wassern recht sauber heraus. Thu sie, nebst 4 Loth gewaschenen und gewiegten Weinbeeren und der gelben Schaale von einer ganzen oder halben Citrone, in einen 3mäßigen Hafen. Gieß 3 Maas frisches Wasser dazu, und laß es so lange kochen, bis die Gerste recht stark aufspringt. Fülle alsdann den Hafen wieder voll, laß es noch einen Sud aufthun, und stelle es vom Feuer. Drücke den Saft von einer ganzen oder halben Citrone darein, und gieb es, wenn es kalt ist, nach Durst zu trinken. Wem es beliebt, kann ein wenig Zucker in dem Wasser mitkochen lassen.

834. Brod-Wasser.

Es wird dieses aus der Rinde von schwarzem Hausbrode gemacht. Man schneidet einige Schnitten von der obern Rinde ab, bähet sie auf gelinden Kohlen schön gelb, und legt sie in frisches Brunnenwasser. Wann es die Krankheit erlaubt, kann man die Brodschnitte, so lange sie noch heiß ist, mit Muskatennuß reiben: so ist das Wasser noch kräftiger.

835. Reis-Wasser.

Man läßt ½ Loth sauber geklaubten und gewaschenen Reis, nebst ein klein wenig ganzen Zimmet und etwas Zucker, eine halbe Stunde lang in einer halben Maas Wasser kochen. Dann seyhet man es durch ein Tuch, oder gießt es nur nach und nach so ab. Man giebt es auch den

kleinen Kindern, als ein nahrhaftes Getränk; aber man muß sehr behutsam damit umgehen: denn es wird gern sauer.

836. Stärkend und nährendes Getränk.

Man kocht schwach geröstete Gerste, oder auch Malz im Wasser; thut eine gebähte Brodschnitte und einige Scheiben von einer Pomeranze, nebst ein wenig Zucker dazu, und läßt es eine gute Stunde kochen. Wann es kalt ist, trinket man nach Durst davon. Ein solches Getränk hat die Nahrhaftigkeit, die Stärke und durststillende Kraft des Biers, und schwächt doch den Magen nicht.

837. Eröffnendes und Krampfstillendes Getränk.

Nimm sauber geklaubte und gewaschene Gerste eine Handvoll, Skorzoneren und geraspeltes Hirschhorn von jedem 2 Loth, Wegwarten ein halbes Loth, koche dieß alles in 3 Maas Wasser so lange, bis nur noch 2 Maas übrig bleiben. Dann seyhe es durch. Wems beliebt, kann etwas Zucker mitkochen lassen. Man giebts, wenn es kalt ist, nach Durst zu trinken.

838. Kirschen-Wasser.

Stoß einen halben Vierling gedörrte Weichseln, sammt den Steinen, in einem Mörsel ganz klein. Gieß eine Maas Wasser darauf, thu die Schaale von einer halben Citrone und ein Stücklein ganzen Zimmet dazu. Laß es eine Stunde kochen,

kochen, und seyhe es durch. Wann es kalt ist, ist es ein sehr guter Trank für Kranke.

839. Borsdorfer Apfeltrank.

Schäle 3 Borsdorfer-Aepfel, und schneid sie in Viertel. Thu die Schaale von einer halben Citrone, und eine kleine Handvoll sauber gewaschener kleinen Weinbeere dazu; gieß eine Maas Wasser daran, und laß es eine Stunde kochen. Gieß es hernach durch ein leinenes Tuch. Wenn es kalt ist, kann man es statt anderer Getränke trinken.

840. Molken recht klar zu machen.

Zu einem Seidlein Milch von Kühen, welchen Gras gefüttert wird, nimmt man einen Kaffeelöffel voll präparirten Weinstein. Ist die Milch in vollem Kochen, so wird dieser hineingethan, und wann sie davon zusammen geronnen ist, wird sie durch ein Tuch geseyht. Will man die Molken noch heller haben: so schlägt man das Weisse von 1 Ey zum Schnee, rührt es dazu, läßt es damit noch einmal aufkochen, und seyhet es noch einmal durch.

841. Selzerwasser mit Wein und Zucker zu vermischen.

Es ist dieses eines der labendsten Getränke, wann das Selzerwasser nur nicht zu alt, oder die Flasche allzu schlecht verwahrt ist. Wein kann man, was es für einer ist, dazu gebrauchen; doch ist der Mosler der beste hieher. Wann man

diese beyden Sachen dergestalt miteinander vermischet, daß sie, sobald geriebener Zucker hinzugethan wird, miteinander eben so aufschäumen, als der Schampagnerwein zu thun pflegt: so ist gewiß die Proportion des Weins zum Wasser so klein, daß davon nicht die geringste Hitze erregt werden kann; vielmehr kühlet es ganz ungemein, zumal wenn man es unter dem Aufschäumen austrinkt. Hiebey ist zu merken, daß, wenn man das Wasser schäumend trinken will, jedes Glasvoll besonders zurecht gemacht werden müsse. Es darf allemal nur der 5te Theil Wein genommen werden. Wann man z. Ex. ein Glas nimmt, das 10 Löffel hält: so gießt man 8 Löffel voll Wasser, und 2 Löffel voll Mosler darein, thut einen gehäuften Kaffeelöffel voll Zucker darein, welcher untersinkt, aber bald mit einem sprudelnden Geräusche, wie Schampagnerwein, zurück zu kommen scheint, welches das Zeichen zum Trinken ist. Läßt man das Wasser etwas länger stehen, so kann man es nicht mehr zum Aufbrausen bringen. Will man mehr Wein unters Wasser mischen, als etwa den 5ten Theil, so wird man das Aufbrausen gar hindern. Der Zucker muß auf einmal in das Glas, wenn es mit Wasser und Wein schon gefüllt ist, geschüttet werden; damit alles zugleich ins Brausen komme. Je mehr man Zucker hinein thut, desto heftiger brauset das Wasser; allein desto süßer und eckelhafter ist auch der Nachgeschmack. Weil in so kurzen Augenblicken der Zucker größtentheils unaufgelöst am Boden des Glases liegen bleibt: so

muß

muß das Glas allemal wieder ausgewaschen werden, ehe man ein neues zurecht machet; weil sonst dieser übrige Zucker das Ausbrausen hindert.

842. Isländisches Moos.

Von diesem Moose, welches man in den Apotheken bekommt, und auch in unsern Waldungen finden kann, läßt man alle Morgen 1 Loth in 1 Seidlein Wasser, nebst etlichen gestoßenen Zimmetblumen, so lange kochen, bis es auf 3 Kaffeeschaalen voll eingekocht ist. Es muß 3 Stunden lang kochen. Man trinkt es mit Zucker statt des Thees. Es ist ein vortreffliches Mittel wider Brustkrankheiten. Will man des Morgens nicht so frühe aufstehen, um es zuzubereiten: so kann man es des Abends kochen, und am Morgen blos warm machen. Auch kann man, statt des Wassers, Milch von Kühen nehmen, die frisches Gras fressen. Man muß es beym Kochen immer fleißig unterrühren.

843. Zwetschgen-Latwerge.

Man nimmt dazu ein halbes Pfund dürre Zwetschgen, läßt sie in Wasser weich sieden, löst die Steine heraus, und treibt die Zwetschgen durch einen zarten Durchschlag so, daß die Bälge zurückbleiben. Dann nimmt man für 6 Kreuzer Senesblätter, thut die Stiele rein davon weg, läßt die Blätter dürre werden, stößt solche recht fein zu Pulver, und rühret sie an die durchgetriebenen Zwetschgen. Hierauf rühret man 4 Löffel voll Honig auch daran. Sollte die Latwerge

zu

zu dick gerathen wollen, so darf man nur von der Zwetschgenbrühe daran rühren. Sie ist sehr dienlich wider Verstopfung des Leibes. Man darf des Tages 2 bis 3mal einen Löffel voll davon nehmen.

---

844. Rumford'sche Suppe.

Für eine Familie von 7 Personen wird auf einen Tag zur Suppe gebraucht:

Gersten und Erbsen jedes - -		22 Loth
Kartoffeln, (Erdbirn) - -	2 Pf.	10 Loth
Schwein-Fleisch - - - -		8 Loth
Salz, wenn es nicht sehr scharf ist -		6 Loth
Bier- (nicht Wein-) Essig - -		16 Loth
Wasser 6 bis 7 Quart -	10 Pf.	—

Die Zubereitungsart dieser Suppe ist folgende: Abends vorher werden die Erbsen und Gerste in einen Bodenhafen oder Topf gethan, und das Wasser darauf gegossen, damit sie weichen. Wenn man nun den folgenden Tag um 12 Uhr essen will, so muß unter diesen Topf Morgens vorher um 7 Uhr Feuer gemacht, und der Topf muß mit einem darauf passenden Deckel, so fest als möglich, zugedeckt werden. Alsdenn richtet man die Kohlen in eine Ecke des Heerds, und sieht immer darauf, daß das Feuer nicht neben herum, sondern gerade unter den Bodenhafen kommt; auch, wenn es einmal im Kochen ist, darf das Feuer nicht mehr stark

seyn,

seyn, sondern man muß nur wenig nachschüren. Ein flacher Topf, wenn er gut schließt, erfordert weniger Feuerung, als ein tiefer von demselben Inhalte. Wenn die Gerste und Erbsen 2 und ½ Stunde langsam gekocht haben, werden die Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, hinein gethan, wie auch das Salz. Nach einer Stunde wird das Fleisch oder der Speck in ganz kleine Würfel geschnitten und auch dazu gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man den Essig dazu. Das Brod wird in kleine Würfel geschnitten und gedörrt, oder im Fett geröstet, in die Schüssel gethan und die Suppe darüber angerichtet. Dieß Dörren oder Rösten des Brods geschieht deßwegen, damit es nicht weich, und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen der Speise dadurch befördert werde.

Während dem Kochen muß die Suppe öfters umgerührt werden, damit sie nicht anbrenne und auch so viel besser gemischt werde. Je näher die Speise einem Brey kommt, desto nährender ist sie. Wer sie aber mehr suppenartig haben will, kann ein Zehntel mehr Wasser nehmen, als vorgeschrieben ist. Wenn der Deckel von dem Topfe gut schließt, werden von 15 Pfund 10 Loth nicht mehr als 1 Pfund 10 Loth verkochen, und 7 Personen, jede 2 Pfund von dieser Speise haben; welches mehr ist, als sie verzehren können. Es ist vollkommen unnütz und bloße Verschwendung, noch überdem Brod dazu zu essen, da diese Speise Brod enthält und ihrer Nahrhaftigkeit nichts hinzu gethan wer-

werden kann. Diese Suppe wird durch das Hinzuthun des Salzes und Essigs, und im Verhältniß mit der kleinen Portion, auf eine unglaubliche Art, durch das darein gehackte Fleisch und Speck, schmackhaft; nur muß sie reinlich und sorgfältig zubereitet werden, auch lange, wenigstens 5 bis 6 Stunden, kochen.

Sie kann auf mannigfaltige Weise verändert werden. Weisse Bohnen, grüne Erbsen, Wurzeln, weisses Kraut und Rüben können, den Jahrszeiten gemäß, mit einander abwechseln; auch können Suppen-Kräuter daran gethan werden. Gersten und Kartoffeln bleiben aber immer die Hauptzuthaten, welche nie weggelassen werden dürfen. Ferner kann man statt des Specks oder Schweinefleisches geräuchertes oder frisches Ochsenfleisch nehmen. An Fasttagen, oder wenn man kein Fleisch hat, können Zwiebeln, recht fein geschnitten und in Fett geröstet, dazu gebraucht werden.

Mit dieser Anweisung hat es nun nicht die Meinung, daß jeder Dürftige oder jede dürftige Familie sie sich selbst nach dieser Anweisung bereiten solle. Nein, das würde zu viele Zeit von der Arbeit rauben, noch mehr aber würde es für einzelne Personen zu viele Feuerung kosten: denn sie muß in einiger Menge, bey langsamem eingeschlossenen Kohlenfeuer gekocht, und es muß beym Kochen öfters nachgesehen werden. Höchstens könnte eine Familie im Winter, wo man ohnedem stärker feuert, und also auch mehr glühende Kohlen hat, sie sich selbst kochen.

Außer-

Außerdem ist es rathsamer, daß

1stens: entweder eine Person sich damit abgebe und darauf verlege, die aufs Kochen sich schon etwas versteht, und gerne einen erlaubten Erwerb sich damit verschaffen möchte. Oder

2tens könnte ein Speisewirth oder eine Speisewirthin, die ohnehin schon bisher in Gewohnheit hatten, allerley Arbeitsleuten für ein billiges Geld täglich eine Suppe oder andre Speise bereit zu halten und bey sich abholen zu lassen, diese, sage ich, könnten denn auch diese Suppe, als eine der allerwohlfeilsten und doch angenehm sättigendesten Speise, in Vorrath bereiten. Oder

3tens, es kann in einer oberherrlich veranstalteten öffentlichen Garküche dafür gesorgt werden, wie solches bereits bisher in München, Hamburg, hier und andern Orten geschehen, und in Paris auch nachgeahmt worden ist.

In München erhielten 1200 Menschen jeder eine Portion solcher Suppe, die zur Sättigung hinreicht, und wovon die Portion, (mit Inbegriff der Ausgabe für Mägde, Bediente, für Brennholz und Reparatur des Koch- und andern Geschirrs,) kaum ohngefähr 2 bis 3 Kreuzer kostet. Wenn man sich nun diese Portion zu 4 — 5 Kr. bezahlen läßt; so kann der Dürftige und der solche Suppe bereitet und verkauft, vollkommen zufrieden seyn.

Regi-

Register.

B. Bar-

Register.

Register.

En-

Register.

Ge-

Kalbs-

Register.

P. Pa=

Register.

Raum-

Sche-

Register.

Soo-

rühr-



